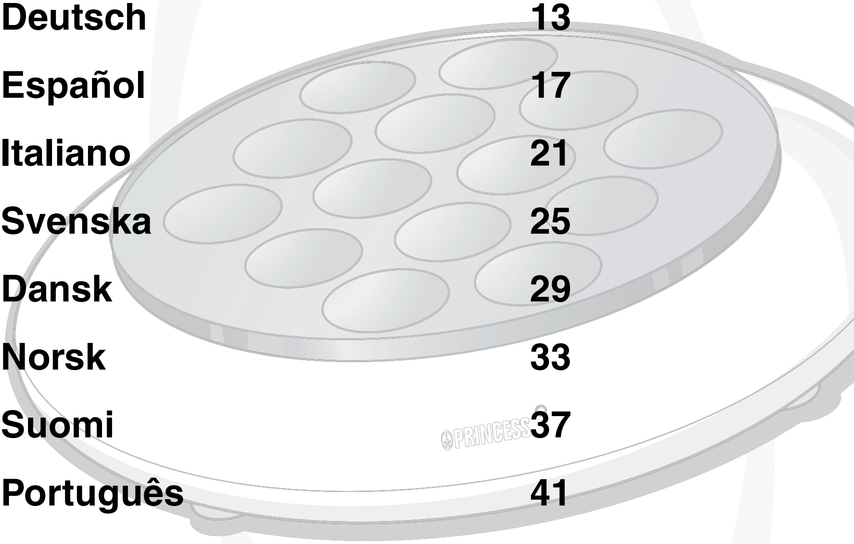
PRINCESS®

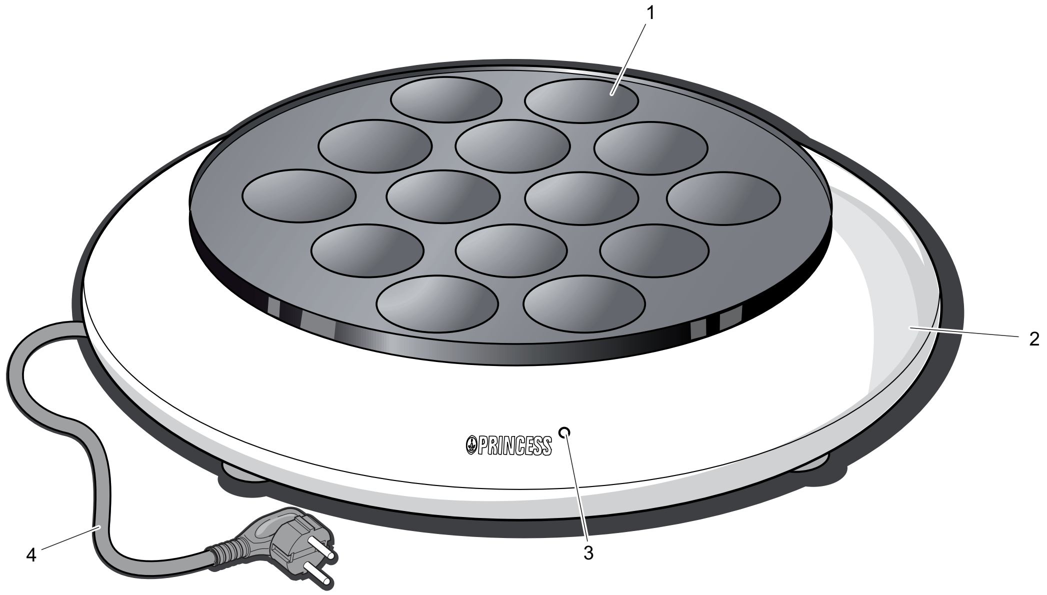
Royal Dutch Pancake Maker
Article 492226



• Gebruiksaanwijzing • User's instructions • Mode d'emploi
• Bedienungsanleitung • Instrucciones de uso • Istruzioni per l'uso
• Bruksanvisning • Brugsanvisning • Bruksanvisning • Käyttöohje
• Instruções de uso • Οδηγίες χρήσης • دليل المستخدم

CE


PRINCESS



1

Algemeen

Deze mooie Royal Dutch Pancake Maker is geschikt voor het bakken van poffertjes. Het apparaat beschikt over een bakplaat met 14 kuiltjes en heeft een ingebouwd elektrisch verwarmingselement.

Werking en bediening

Zie figuur 1.

Het apparaat bevat de volgende onderdelen:

1 Bakplaat met 14 kuiltjes
2 Behuizing
3 Indicatielampje temperatuur
4 Snoer en stekker

Voor het eerste gebruik

1 Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers van het apparaat.
2 Reinig het apparaat en alle toebehoren (zie ‘Onderhoud en reiniging’).
3 Stel het apparaat op en schakel het in (zie ‘Het apparaat in- en uitschakelen’).
4 Laat de bakplaat een keer goed warm worden.

Bij het eerste gebruik van het apparaat zal er lichte rookontwikkeling en een specifieke geur ontstaan. Dit is normaal en zal vanzelf verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie.

5 Trek de stekker uit het stopcontact.
6 Laat het apparaat goed afkoelen.

Het apparaat in- en uitschakelen

1 Zet het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond.
2 Steek de stekker in het stopcontact. Het indicatielampje gaat branden en het apparaat warmt op. Als het indicatielampje uit gaat, is de bakplaat op temperatuur.
3 Als u klaar bent met bakken, neem dan de stekker uit het stopcontact.

Poffertjes bakken

Zodra de bakplaat op temperatuur is en alle ingredienten klaar zijn (zie ‘Kooktips’) kunt u beginnen met het bakken van de poffertjes.

Gebruik geen scherpe voorwerpen op de bakplaat, zoals metalen spatels, messen en vorken. Deze kunnen de anti-aanbaklaag beschadigen.

1 Doe een klein beetje olie of vet in de kuiltjes.
2 Giet beslag met een lepel of een speciale spuitfles voor poffertjesbeslag in de kuiltjes op de bakplaat. Zorg dat elk kuiltje volledig gevuld is.
3 Laat de poffertjes aan de onderzijde bruinbakken.
4 Keer de poffertjes om net voordat het beslag helemaal gestold is.
5 Als beide zijden mooi bruin zijn, zijn de poffertjes klaar. Haal ze uit de kuiltjes en serveer ze met poedersuiker.

Onderhoud en reiniging

- **Verplaats het apparaat nooit als het is ingeschakeld of nog warm is. Schakel het apparaat eerst uit en verplaats het pas als het is afgekoeld.**
- **Zorg ervoor dat er geen vocht in de binnenkant van de behuizing komt.**

- **Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof. Mocht dit wel gebeuren, gebruik het apparaat dan niet meer en gooi het weg.**
- **Gebruik geen schurende of agressieve middelen.**

1. Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen.
2. Reinig de bakplaat met een beetje warm water, afwasmiddel en een zachte borstel of doekje.
3. Reining de behuizing van het apparaat met een zachte vochtige doek.
4. Zorg ervoor dat het apparaat goed droog is voordat u het opbergt.

Veiligheid

Algemeen

- **Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.**
- **Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiks-aanwijzing.**
- **Gebruik dit apparaat alleen voor huishoudelijke doeleinden.**
- **Het gebruik van dit apparaat door kinderen of personen met een fysieke, zintuiglijke, verstandelijke of motorische handicap, of met gebrek aan ervaring en kennis kan gevaarlijke situaties opleveren. Personen die verantwoordelijk zijn voor de veiligheid van dergelijke personen moeten duidelijke instructies geven of toezien op het gebruik van het apparaat.**
- **Zorg ervoor dat kinderen niet spelen met het apparaat.**
- **Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.**
- **Gebruik uitsluitend toebehoren welke door de leverancier worden aanbevolen. Door gebruik van andere toebehoren kan schade optreden aan het apparaat waardoor gevaar voor de gebruiker kan ontstaan.**

Warmte en elektriciteit

- **Controleer voordat u het apparaat gebruikt of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat.**
- **Gebruik een geaard stopcontact.**
- **Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.**
- **Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker, niet aan het snoer.**
- **Trek nooit aan het aansluitsnoer om het apparaat te verschuiven of om de stekker uit het stopcontact te nemen.**
- **Gebruik het apparaat niet meer als het apparaat of het snoer beschadigd is. Stuur het apparaat naar onze servicedienst om risico's te vermijden. Bij dit type apparaat kan een beschadigd snoer alleen door onze servicedienst worden vervangen met behulp van speciaal gereedschap.**
- **Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.**
- **Zorg ervoor dat het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water.**
- **Wees voorzichtig met het vastpakken van onderdelen en het apparaat zelf. Laat het apparaat eerst afkoelen. Het apparaat en de onderdelen worden heet tijdens het gebruik.**
- **Het apparaat moet zijn warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er dus voor dat het apparaat voldoende vrij staat en niet in contact kan komen met brandbaar**

materiaal. Het apparaat mag niet worden bedekt.

Tijdens gebruik

- **Gebruik het apparaat nooit buiten.**
- **Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.**
- **Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plaats waar het niet kan vallen.**
- **Laat het snoer niet over de rand van een aanrecht, werkblad of tafel hangen.**
- **Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.**
- **Trek de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen ondervindt, het apparaat gaat reinigen, een accessoire aanbrengt of verwijdert, of klaar bent met het gebruik.**
- **Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is.**
- **Zorg dat kleine kinderen niet bij het apparaat kunnen. Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.**
- **Verplaats het apparaat nooit als het is ingeschakeld of nog warm is. Schakel het apparaat eerst uit en verplaats het pas als het is afgekoeld.**
- **Gebruik het apparaat niet in de buurt van een andere warmtebron. Let er op dat de warme onderdelen van het apparaat niet in contact komen met licht ontvlambare stoffen zoals een handdoek.**
- **Bepaalde delen van het apparaat kunnen heet worden. Raak de warme delen van het apparaat niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.**
- **Gebruik geen scherpe voorwerpen op de bakplaat, zoals metalen spatels, messen en vorken. Deze kunnen de anti-aanbaklaag beschadigen.**
- **Dompel het apparaat, het snoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.**
- **De bakplaat van dit apparaat is voorzien van een anti-aanbaklaag op PTFE-basis. Bij verwarming hiervan kunnen uiterst kleine hoeveelheden gassen afgegeven worden, die voor de mens volkomen onschadelijk zijn. Gebleken is echter dat het zenuwstelsel van vogels hiervoor extreem gevoelig is. Gebruik het apparaat daarom niet in de buurt van vogels (denk aan siervogels zoals papegaaien).**
- **Pak het apparaat niet op wanneer het in het water is gevallen. Neem direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.**
- **Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie hoofdstuk ‘Onderhoud en reiniging’).**

Milieu

Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.

Wilt u het apparaat weg doen terwijl het nog goed functioneert of eenvoudig gerepareerd kan worden, zorg dan voor hergebruik van het apparaat.

Aan het einde van de levensduur moet u het apparaat op een verantwoorde wijze laten verwerken, zodat het apparaat of onderdelen daarvan kunnen worden hergebruikt. Zet het apparaat niet bij het ongesorteerde afval, maar lever het in bij de winkelier of bij een erkend inzamelpunt. Neem contact op met uw gemeente voor informatie over de beschikbare inleverings- en inzamelsystemen.

Kooktips

Beslag voor poffertjes (basisrecept)
Voor ongeveer 150 poffertjes:
- 1 pak Mix voor poffertjes
- 0,8 l melk
- 2 eieren
- 3 eetlepels olie

Giet de melk in een beslagkom en voeg de mix hier aan toe. Roer het beslag met een garde of mixer glad. Roer de eieren en de olie door het beslag.
Laat de poffertjesbakplaat warm worden en vet de plaat lichtjes in met olie. Bak de poffertjes en serveer ze met poedersuiker.

Traditioneel recept voor poffertjes
- 125 g meel
- 125 g boekweitmeel (u kunt ook gewoon meel gebruiken, maar dan mist u de karakteristieke smaak van de traditionele poffertjes!)
- 1 ei
- 250 ml melk
- ca. 250 ml water
- 15 g verse gist (of een klein zakje droge gist)
- 50 g gesmolten boter
- zout (als u ongezouten boter gebruikt)

Los de verse gist op in 3 eetlepels lauwwarm water. Meng de meel met de boekweitmeel. Voeg de gist, de melk en het water toe en roer dit tot een glad beslag (het beslag mag niet gemakkelijk van een lepel aflopen, maar mag ook niet te dik zijn; pas de hoeveelheid water hierop aan). Voeg zout, boter en het ei toe en roer dit goed door het beslag. Zet het beslag, afgedekt met een vochtige doek, op een warme plek (bij een radiator, in de zon of in de oven op 50 °C) en laat dit ten minste 30 minuten rijzen.

Variaties:
Met poffertjes kunt u eindeloos variëren. Zo zijn poffertjes niet alleen lekker met poedersuiker maar ook met slagroom of ijs. Of wat dacht u van gevulde poffertjes? Giet eerst een laagje beslag in de kuiltjes van de bakplaat, plaats hier een beetje vulling op en vul het kuiltje verder met beslag.
Als vullingen kunt u bijvoorbeeld rozijnen, jam of kleine stukjes vers fruit gebruiken, maar ook iets hartigs zoals kaas of reepjes bacon.

General information

This attractive Royal Dutch Pancake Maker is suitable for cooking Dutch pancakes. The appliance has a hotplate with 14 pits and an integrated electronic heating element.

Operation and controls

See figure 1.

The appliance consists of the following:

1 Hotplate with 14 pits
2 Housing
3 Temperature indicator light
4 Power cord and plug

Before using for the first time

1 Remove all the packaging materials and stickers from the appliance.
2 Clean the appliance and all the accessories (see 'Maintenance and cleaning').
3 Set up the appliance and turn it on (see 'Turning the appliance on and off').
4 Allow the hotplate to become hot.

The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you turn it on for the first time. This is normal and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

5 Remove the plug from the plug socket.
6 Allow the appliance to cool down.

Turning the appliance on and off

1 Put the appliance on a flat, stable surface.
2 Insert the plug into the plug socket. The indicator light will be lit and the appliance will become warm. Once the indicator light goes out, the hotplate is at the correct temperature.
3 Remove the plug from the plug socket once you have finished.

Cooking Dutch pancakes

Once the hotplate is at the correct temperature and the ingredients have been prepared (see 'Cooking tips'), you can start to cook the Dutch pancakes.

Do not use sharp implements on the hotplate, such as metal spatulas, knives and forks. These may damage the non-stick coating.

1 Apply a small quantity of oil or butter into every pit.
2 Use a spoon or a special pouring jar for Dutch pancake batter to pour the batter into the pits in the hotplate. Make sure each pit is filled to the brim.
3 Cook the Dutch pancakes until the underside turns brown.
4 Turn the Dutch pancakes over just before the batter solidifies completely.
5 The Dutch pancakes are ready when both sides are nice and brown. Remove them from the pits and serve them with icing sugar.

Maintenance and cleaning

- **Never move the appliance whilst it is switched on or is still hot. Turn off the appliance and wait until it has cooled down before moving it.**

- **Make sure no moisture gets into the interior of the housing.**
- **Do not immerse the appliance in water or in other liquids. If this does happen, do not use the appliance again. For safety reasons, dispose of the appliance.**
- **Never use aggressive or abrasive cleaning products.**

1 Remove the plug from the plug socket and allow the appliance to cool down.
2 Clean the hotplate with hot water, washing-up liquid and a soft brush or cloth.
3 Clean the appliance's housing with a soft, damp cloth.
4 Make sure the appliance is thoroughly dry before storing it.

Safety

General information

- **Read these instructions carefully and keep them for future reference.**
- **Only use this appliance as described in these instructions.**
- **Only use this appliance for domestic purposes.**
- **The use of this appliance by children or persons with a physical, sensory, mental or motor disability or persons who lack the necessary knowledge and experience may result in a dangerous situation. Persons responsible for their safety must give explicit instructions or supervise the use of the appliance.**
- **Make sure children do not play with the appliance.**
- **Repairs may only be carried out by a qualified service technician. Never try to repair the appliance yourself.**
- **Only use accessories recommended by the supplier. The use of other accessories may result in damage to the appliance, thereby creating a hazard for the user.**

Heat and electricity

- **Before use, verify that the mains voltage is the same as that indicated on the appliance's type plate.**
- **Plug the appliance into an earthed plug socket.**
- **Always remove the plug from the plug socket when the appliance is not in use.**
- **Always remove the plug from the plug socket by pulling the plug, not the power cord.**
- **Never pull the power cord to move the appliance or to remove the plug from the plug socket.**
- **Do not use the appliance if the power cord or the appliance has been damaged. To avoid any dangerous situations, send the appliance to our service department. A damaged power cord may only be replaced by our service department using the special tools required for the repair.**
- **Make sure the appliance and the power cord do not come into contact with heat sources, such as a hot hob or a naked flame.**
- **Make sure the power cord and the plug do not come into contact with water.**
- **Take care when touching the appliance and its parts. Allow the appliance to cool down before touching it. The appliance and its parts will become hot during use.**
- **To avoid the risk of fire, the appliance must be able to release the heat that it produces. Make sure the appliance has sufficient space around it and does not come into contact with inflammable materials. The appliance must not be covered.**

During use

- Never use the appliance outdoors.
- Never use the appliance in a humid room.
- Place the appliance on a stable, flat surface where it cannot fall over.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of a kitchen work surface or a table.
- Make sure your hands are dry before you touch the appliance, the power cord or the plug.
- Remove the plug from the plug socket in the event of a malfunction during use, before cleaning the appliance, before fitting or removing an accessory and before storing the appliance after use.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Keep the appliance out of the reach of small children. The appliance becomes hot during use.
- Never move the appliance whilst it is switched on or is still hot. Turn off the appliance and wait until it has cooled down before moving it.
- Do not use the appliance near another heat source. Make sure the hot parts of the appliance do not come into contact with inflammable fabrics, such as a tea towel.
- Certain parts of the appliance can become hot. To avoid being burnt, do not touch the hot parts of the appliance.
- Do not use sharp implements on the hotplate, such as metal spatulas, knives and forks. These may damage the non-stick coating.
- Never immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.
- This appliance's hotplate has a non-stick PTFE coating. On heating this coating, it may release small amounts of gases which are totally harmless to humans. However, the nervous system of birds has been found to be extremely sensitive to these gases and for this reason, this appliance should not be used near birds (for example, tropical birds such as parrots).
- Do not touch the appliance if it has fallen into water. Remove the plug from the plug socket immediately. Do not use the appliance again.
- Clean the appliance thoroughly after use (see 'Maintenance and cleaning').

U.K. WIRING INSTRUCTIONS

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

• BLUE	NEUTRAL
• BROWN	LIVE
• GREEN/YELLOW	EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

- The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
- The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
- The wire which is coloured GREEN/ YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or (earth symbol) and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

With this appliance, if a 13A plug is used a 5A fuse should be fitted. If any other type of plug is used, a 15A fuse must be fitted either in the plug or at the distribution board.

The environment

Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.

If you wish to dispose of the appliance whilst it still works properly or can be easily repaired, ensure that the appliance is recycled.

When the appliance reaches the end of its useful life, it should be disposed of in a responsible manner, thereby ensuring the reuse of the appliance or its parts. Do not dispose of the appliance with normal household waste, but hand it over to a recycling collection point. Contact your local authority for information about available disposal and collection systems in your area.

Cooking tips

Batter for Dutch pancakes (basic recipe)
For approximately 150 Dutch pancakes:
- 1 packet of batter mix for Dutch pancakes
- 0.8 l of milk
- 2 eggs
- 3 tablespoons of oil

Pour the milk into a mixing bowl and add the mix. Mix them together using a whisk or a mixer until it is smooth. Mix the eggs and the oil through the batter.
Heat the Dutch pancakes hotplate and grease the pan using a small amount of oil. Cook the Dutch pancakes and serve them with icing sugar.

Traditional Dutch pancake recipe
- 125 g flour
- 125 g buckwheat flour (you can also use ordinary flour instead of buckwheat flour; however, you will then miss a little of the characteristic flavour of the Dutch pancakes!)
- 1 egg
- 250 ml milk
- approx. 250 ml water
- 15 g fresh yeast (or 1 sachet of dry yeast)
- 50 g molten butter
- salt (when using butter without salt)

Dissolve the yeast in 3 tablespoons of lukewarm milk. Mix the flour with the buckwheat flour. Prepare a smooth batter from the flour, yeast, milk and water (the batter should not run easily from the spoon, but may not be too thick; adjust the quantity of water as required). Stir the salt, molten butter and beaten egg through the batter. The batter should be lukewarm. Set the batter, covered with a moist tea towel, in a warm place (next to a radiator, in the sun or in an oven at 50 °C) and allow it to rise at least 30 minutes.

Variations:
You can make countless variations with Dutch pancakes. Dutch pancakes are not only delicious with icing sugar, but also with cream or ice cream.
Or how about stuffed Dutch pancakes? First, pour a layer of batter into the pits in the hotplate. Place a small amount of the filling on top and then fill the rest of the pit with batter.
As a filling, you can use, for example, raisins, jam or small pieces of fresh fruit. You could also use cheese or strips of bacon.

Généralités

Ce superbe Royal Dutch Pancake Maker est destiné à confectionner des crêpes miniatures traditionnelles. L'appareil comprend une plaque de cuisson avec 14 creux et un élément chauffant incorporé.

Fonctionnement et utilisation

Voir la figure 1.

Les composants de l'appareil sont :
1 Plaque de cuisson à 14 creux
2 Corps de l'appareil
3 Témoin lumineux indicateur de température
4 Cordon et fiche

Avant la première utilisation

1 Enlevez tout l'emballage et les autocollants de l'appareil.
2 Nettoyez l'appareil et tous les accessoires (voir 'Nettoyage et entretien').
3 Mettez l'appareil en place et mettez-le sous tension (voir 'Mise en marche et arrêt de l'appareil').
4 Laissez la plaque de cuisson se réchauffer une fois à fond.

Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, une légère fumée se développe, accompagnée d'une odeur caractéristique. C'est un phénomène normal qui disparaît de lui-même. La ventilation doit toujours être suffisante.

5 Débranchez la fiche.
6 Laissez l'appareil refroidir.

Mise en marche et arrêt de l'appareil

1 Installez l'appareil sur une surface plane et stable.
2 Branchez la fiche. Le témoin lumineux s'allume et l'appareil préchauffe. Lorsque le témoin lumineux s'éteint, la température désirée est atteinte.
3 Dès que vous avez fini la cuisson, débranchez la fiche.

Préparation des crêpes miniatures

Dès que la plaque de cuisson a atteint la température voulue, et que les ingrédients sont prêts (voir 'Conseils de cuisine'), vous pouvez commencez la cuisson.

Sur la plaque de cuisson, n'utilisez pas d'ustensiles acérés tels que couteaux, fourchettes et spatules en métal. Ceci peut endommager le revêtement antiadhésif.

1 Graissez légèrement les creux.
2 Versez une cuillerée de pâte dans chacun des creux de la plaque; il existe aussi des flacons spéciaux pour répartir la pâte. Chaque creux doit être tout à fait rempli.
3 Attendez que la crêpe miniature soit bien dorée en dessous.
4 Retournez la crêpe miniature avant que la pâte ne soit entièrement prise.
5 La crêpe miniature est prête lorsque ses deux faces sont bien dorées. Sortez les crêpes miniatures des creux, saupoudrez de sucre glace et servez chaud.

Entretien et nettoyage

- **Ne déplacez jamais l'appareil pendant qu'il est en marche, ni s'il est encore chaud. Éteignez-le d'abord, laissez-le bien refroidir, et déplacez-le ensuite.**
- **Ne laissez pas d'humidité pénétrer à l'intérieur du boîtier de l'appareil.**
- **N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide. Le cas échéant, cessez d'utiliser l'appareil et mettez-le au rebut.**
- **N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants.**

1 Débranchez la fiche et laissez refroidir complètement l'appareil.
2 Nettoyez la plaque de cuisson à l'eau chaude savonneuse avec une brosse douce ou un chiffon.
3 Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide.
4 L'appareil doit être bien sec quand vous le rangez.

Sécurité

Généralités

- **Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le avec soin.**
- **Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions de ce mode d'emploi.**
- **L'appareil est destiné uniquement à l'utilisation domestique.**
- **Si l'appareil est utilisé par des enfants, ou par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur, ou par des personnes inexpérimentées, ceci peut entraîner un danger. Les responsables de la sécurité de telles personnes doivent donner des instructions claires et suffisantes et/ou surveiller l'utilisation de l'appareil.**
- **Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.**
- **Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.**
- **Utilisez uniquement des accessoires que recommande le fabricant de l'appareil. L'utilisation d'autres accessoires peut endommager l'appareil, ce qui peut entraîner un danger pour l'utilisateur.**

Électricité et chaleur

- **Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension du réseau indiquée sur la plaquette type de l'appareil.**
- **Utilisez une prise raccordée à la terre.**
- **Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.**
- **Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cordon.**
- **Ne tirez jamais sur le cordon de l'appareil pour le déplacer ou pour le débrancher.**
- **N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou l'appareil lui-même est endommagé. Ne prenez pas de risques, envoyez l'appareil à notre service après-vente. La réparation du cordon sur ce type d'appareils nécessite des outils spéciaux et ne peut donc être effectuée que par notre service de réparation.**
- **Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon n'entre en contact avec une source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.**

- Assurez-vous que ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec de l'eau.
- Faites attention lorsque vous touchez les composants et l'appareil proprement dit. Laissez d'abord l'appareil refroidir. L'appareil et ses composants s'échauffent fortement pendant l'utilisation.
- Pour éviter tout risque d'incendie, l'appareil doit pouvoir évacuer la chaleur produite. Laissez donc suffisamment d'espace autour de l'appareil et évitez tout contact avec des matériaux inflammables. L'appareil ne doit jamais être recouvert.

Pendant l'utilisation

- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide.
- Installez l'appareil sur une surface plane et stable, à un endroit où il ne risque pas de tomber.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord du plan de travail ou de la table.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l'appareil, le cordon ou la fiche.
- Débranchez la fiche en cas de problème durant l'utilisation, pour le nettoyage, le montage ou le démontage d'un accessoire, et dès que vous avez fini de l'utiliser.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants. L'appareil s'échauffe fortement pendant l'utilisation.
- Ne déplacez jamais l'appareil pendant qu'il est en marche, ni s'il est encore chaud. Éteignez-le d'abord, laissez-le bien refroidir, et déplacez-le ensuite.
- N'utilisez pas l'appareil trop près d'une autre source de chaleur. Assurez-vous qu'aucun matériau inflammable (tel qu'un linge) n'est en contact avec les parties de l'appareil qui s'échauffent beaucoup.
- Certaines parties de cet appareil peuvent s'échauffer fortement. Évitez de toucher les parties échauffées, pour ne pas vous brûler.
- Sur la plaque de cuisson, n'utilisez pas d'ustensiles acérés tels que couteaux, fourchettes et spatules en métal. Ceci peut endommager le revêtement antiadhésif.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- La plaque du grill de ce set a un revêtement antiadhésif à base de PTFE. Lorsque ce matériau s'échauffe, il peut dégager de faibles quantités de certains gaz, parfaitement innocents pour l'humain. Par, chez les petits oiseaux, on a constaté que le système nerveux y est très sensible. N'utilisez donc pas l'appareil trop près d'un ou plusieurs oiseaux (tels qu'une perruche en volière d'appartement).
- Si l'appareil est tombé à l'eau, ne le rattrapez pas. Débranchez immédiatement la fiche. Cessez d'utiliser l'appareil.
- Nettoyez soigneusement l'appareil après l'utilisation (voir 'Nettoyage et entretien').

Environnement

Jetez le matériel d'emballage, tel que le plastique et les boîtes, dans les conteneurs prévus à cet effet.

Si vous désirez vous débarrasser de l'appareil alors qu'il fonctionne encore bien, ou est facilement réparable, ne le mettez pas au rebut mais recyclez-le.

Lorsque l'appareil ne peut plus servir, il doit être retraité, de façon à pouvoir être recyclé au moins partiellement. Ne le mettez pas aux ordures ménagères, mais portez-le chez le vendeur ou dans un centre de collecte agréé. Pour plus d'informations sur les possibilités de retraitement, contactez les autorités communales.

Conseils pour la cuisson

Pâte pour crêpe miniature (recette de base)
Pour environ 150 crêpes miniatures :
- 1 paquet de mélange de farines pour crêpes (miniatures)
- 0,8 l de lait
- 2 oeufs
- 3 cuillerées d'huile

Versez le lait dans un bol et ajoutez le mélange de farines. Utilisez un mixer ou un fouet pour faire une pâte à crêpes lisse. Incorporez ensuite les oeufs et l'huile à la pâte.

Chauffez la plaque à crêpes miniatures et graissez-la légèrement avec un peu d'huile. Faites cuire les crêpes miniatures, saupoudrez de sucre glace et servez chaud.

Recette traditionnelle de crêpes miniatures
- 125 g de farine fleur
- 125 g de farine de sarrasin (elle peut être remplacée par de la farine ordinaire, mais les crêpes n'auront pas le goût traditionnel caractéristique)
- 1 oeuf
- 250 ml de lait
- environ 250 ml d'eau
- 15 g de levure fraîche (ou 1 sachet de levure séchée)
- 50 g de beurre fondu
- sel (sauf si vous utilisez du beurre salé)

Délayez la levure fraîche dans 3 cuillerées à soupe de lait tiédi. Mélangez les deux farines. Faites votre pâte avec la farine, la levure, le lait et l'eau ; la pâte ne doit pas être trop épaisse, il faut qu'elle tienne bien à la cuiller; adaptez donc la quantité d'eau. Ajoutez le sel, le beurre et l'oeuf et remuez bien. Couvrez d'un linge humide et laissez lever pendant au moins une demi heure, dans un endroit chaud (près d'un radiateur, au soleil, ou dans un four à 50 °C).

Variations :
Les crêpes miniatures se prêtent à d'infinies variations. Elles sont délicieuses servies avec du beurre et du sucre glace, mais aussi avec de la crème fouettée et de la glace.
On peut aussi faire des crêpes miniatures farcies. Il faut alors verser d'abord la moitié de la cuillerée de pâte dans le creux, répartir dessus une petite quantité de farce, et couvrir avec le reste de la pâte. Pour la farce, on peut prendre par exemples de raisins secs, de la confiture, des petits morceaux de fruits frais, mais aussi du fromage ou du bacon.

Allgemein

Dieser attraktive Royal Dutch Pancake Maker eignet sich zum Backen von Poffertjes (kleine Pfannkuchen). Das Gerät verfügt über ein Backblech mit 14 Vertiefungen und ein eingebautes elektrisches Heizelement.

Funktion und Bedienung

Siehe Abbildung 1.

Das Gerät besteht aus den folgenden Teilen:

1 Backblech mit 14 Vertiefungen
2 Gehäuse
3 Temperaturkontrolllampe
4 Kabel und Stecker

Vor der ersten Verwendung

1 Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial sowie alle Aufkleber vom Gerät.
2 Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile (siehe „Reinigung und Wartung“).
3 Stellen Sie das Gerät auf und schalten Sie es ein (siehe „Das Gerät ein- und ausschalten“).
4 Lassen Sie das Backblech einmal richtig warm werden.

Bei der ersten Verwendung des Geräts können eine leichte Rauchentwicklung sowie ein spezieller Geruch entstehen. Das ist normal und geht von selbst wieder weg. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

5 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
6 Lassen Sie das Gerät gut abkühlen.

Das Gerät ein- und ausschalten

1 Stellen Sie das Gerät auf einen flachen, stabilen Untergrund.
2 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die Kontrolllampe leuchtet und das Gerät wärmt sich auf. Wenn die Kontrolllampe erlischt, hat das Backblech die Temperatur erreicht.
3 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie mit dem Backen fertig sind.

Poffertjes backen

Sobald das Backblech die Temperatur erreicht hat und alle Zutaten fertig sind (siehe „Backtipps“), können Sie mit dem Backen der Poffertjes beginnen.

Verwenden Sie auf dem Backblech keine scharfen Gegenstände wie Metallspatel, Messer und Gabeln. Diese können die Antihaftschicht beschädigen.

1 Geben Sie etwas Öl oder Fett in die Vertiefungen.
2 Geben Sie den Teig mit einem Löffel oder einer speziellen Spritzflasche für Poffertjesteig in die Vertiefungen im Backblech. Achten Sie darauf, dass jede Vertiefung ganz gefüllt ist.
3 Lassen Sie die Poffertjes an der Unterseite braun werden.
4 Wenden Sie die Poffertjes, bevor der Teig komplett gestockt ist.
5 Wenn beide Seiten schön braun sind, sind die Poffertjes fertig. Nehmen Sie sie aus den Vertiefungen heraus und servieren Sie die Poffertjes mit Puderzucker.

Pflege und Reinigung

- **Verschieben Sie das Gerät keinesfalls in eingeschaltetem Zustand oder wenn es noch warm ist. Schalten Sie das Gerät zuerst aus und verschieben Sie es erst, wenn es abgekühlt ist.**
- **Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in die Innenseite des Gehäuses gelangt.**
- **Tauchen Sie das Gerät nie ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten. Sollte dies trotzdem passieren, dann verwenden Sie das Gerät nicht mehr und entsorgen Sie es.**
- **Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel.**

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.
2. Reinigen Sie das Backblech mit etwas warmem Wasser, Spülmittel und einer weichen Bürste oder einem weichem Tuch.
3. Reinigen Sie das Gerätegehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch.
4. Achten Sie darauf, dass das Gerät richtig trocken ist, bevor Sie es verstauen.

Sicherheit

Allgemein

- **Lesen Sie die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.**
- **Verwenden Sie dieses Gerät nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Verwenden Sie dieses Gerät nur für den Hausgebrauch.**
- **Die Verwendung dieses Geräts durch Kinder oder Personen mit körperlichen, geistigen oder motorischen Einschränkungen, Wahrnehmungseinschränkungen oder mangelnder Kenntnis und Erfahrung kann zu gefährlichen Situationen führen. Für diesen Personenkreis verantwortliche Personen müssen deutliche Anweisungen erteilen oder diesen bei der Verwendung des Geräts beaufsichtigen.**
- **Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.**
- **Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Mechaniker ausführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.**
- **Verwenden Sie nur vom Lieferanten empfohlene Zubehörteile. Bei Verwendung anderer Zubehörteile können am Gerät Schäden entstehen. Dies kann zu einer Gefahr für den Benutzer führen.**

Wärme und Elektrizität

- **Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromstärke übereinstimmt.**
- **Verwenden Sie eine geerdete Steckdose.**
- **Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.**
- **Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.**
- **Ziehen Sie nie am Anschlusskabel, um das Gerät zu verschieben oder um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.**
- **Beschädigte Geräte oder Geräte mit einem defekten Kabel nicht mehr verwenden, sondern zur Reparatur an unseren Kundendienst schicken, um Gefahren zu vermeiden. Bei diesem**

Gerätetyp darf ein defektes Kabel nur von unserem Kundendienst und mit Spezialwerkzeug ausgetauscht werden.

- **Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.**
- **Sorgen Sie dafür, dass das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.**
- **Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Teile und das Gerät selbst anfassen. Lassen Sie das Gerät erst abkühlen. Das Gerät und die Teile werden während der Benutzung heiß.**
- **Um Brandgefahr zu verhindern, muss das Gerät seine Wärme abgeben können. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.**

Bei der Benutzung

- **Benutzen Sie das Gerät niemals im Freien.**
- **Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.**
- **Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund und an eine Stelle, wo es nicht herunterfallen kann.**
- **Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand einer Anrichte, Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.**
- **Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker berühren.**
- **Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn während der Benutzung des Geräts Störungen auftreten, Sie das Gerät reinigen, Zubehörteile anbringen oder entfernen oder mit der Benutzung fertig sind.**
- **Lassen Sie das Gerät bei der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.**
- **Sorgen Sie dafür, dass kleine Kinder nicht an das Gerät kommen. Das Gerät wird während der Benutzung heiß.**
- **Verschieben Sie das Gerät keinesfalls in eingeschaltetem Zustand oder wenn es noch warm ist. Schalten Sie das Gerät zuerst aus und verschieben Sie es erst, wenn es abgekühlt ist.**
- **Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe anderer Wärmequellen. Achten Sie darauf, dass die warmen Teile des Geräts nicht in Kontakt mit leicht entflammbaren Stoffen wie Handtücher kommen.**
- **Bestimmte Teile des Geräts können heiß werden. Berühren Sie die warmen Teile des Geräts nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.**
- **Verwenden Sie auf dem Backblech keine scharfen Gegenstände wie Metallspatel, Messer und Gabeln. Diese können die Antihaftschicht beschädigen.**
- **Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.**
- **Das Backblech dieses Geräts ist mit einer Antihaftschicht auf PTFE-Basis ausgestattet. Bei deren Erhitzung können äußerst kleine Gasmengen freigesetzt werden, die für den Menschen vollkommen unschädlich sind. Es hat sich allerdings herausgestellt, dass das Nervensystem von Vögeln hierfür sehr anfällig ist. Verwenden Sie das Gerät daher nicht in der Nähe von Vögeln (zum Beispiel von Ziervögeln wie Papageien).**
- **Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.**
- **Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“).**

Umwelt

Werfen SieVerpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.

Wollen Sie das Gerät entsorgen, obwohl es noch richtig funktioniert und problemlos repariert werden kann, dann sorgen Sie für eine Wiederverwendung des Geräts.

Am Ende der Nutzungsdauer müssen Sie das Gerät auf verantwortungsvolle Weise aufbereiten lassen, sodass das Gerät und dessen Teile wiederverwendet werden können. Stellen Sie das Gerät nicht zum unsortierten Abfall, sondern bringen Sie es zum Händler oder zu einem anerkannten Sammelpunkt. Setzen Sie sich mit Ihrer Stadt in Verbindung, um Informationen über die verfügbaren Abgabe- und Sammelsysteme zu erhalten.

Backtipps

Teig für Poffertjes (Grundrezept)
Für ca. 150 Poffertjes:
- 1 Packung Poffertjesmix
- 0,8 l Milch
- 2 Eier
- 3 Esslöffel Öl

Gießen Sie die Milch in eine Teigschüssel und geben Sie den Mix dazu. Den Teig mit einem Rührlöffel oder Mixer glattrühren. Die Eier und das Öl unter den Teig rühren. Die Poffertjesbackplatte aufwärmen lassen und die Platte leicht mit Öl einfetten. Backen Sie die Poffertjes und servieren Sie sie mit Puderzucker.

Traditionelles Rezept für Poffertjes
- 125 g Mehl
- 125 g Buchweizenmehl (Sie können auch normales Mehl verwenden, aber dann haben die Poffertjes nicht den charakteristischen Geschmack der traditionellen Poffertjes!)
- 1 Ei
- 250 ml Milch
- ca. 250 ml Wasser
- 15 g Frischhefe (oder 1 kleine Tüte Trockenhefe)
- 50 g geschmolzene Butter
- Salz (bei ungesalzener Butter)

Lösen Sie die Frischhefe in 3 Esslöffeln lauwarmem Wasser auf. Vermischen Sie das Mehl mit dem Buchweizenmehl. Geben Sie die Hefe, die Milch und das Wasser dazu und verrühren Sie alles zu einem glatten Teig (der Teig darf nicht leicht vom Löffel herunterlaufen, aber auch nicht zu dick sein; passen Sie die Wassermenge entsprechend an). Fügen Sie Salz, Butter und das Ei hinzu und verrühren Sie alles zu einem glatten Teig. Stellen Sie den Teig, abgedeckt mit einem feuchten Tuch, an eine warme Stelle (an eine Heizung, in die Sonne oder in den Ofen bei 50 °C) und lassen Sie ihn mindestens 30 Minuten gehen.

Variationen:
Mit Poffertjes können Sie endlos variieren. So schmecken Poffertjes nicht nur mit Puderzucker, sondern auch mit Sahne oder Eis.
Oder was halten Sie von gefüllten Poffertjes? Gießen Sie erst eine Teigschicht in die Vertieferungen, geben Sie darauf etwas von der Füllung und füllen Sie die Vertieferung weiter mit Teig. Als Füllung können Sie beispielsweise Rosinen, Marmelade oder kleine Stückchen Obst verwenden, aber auch etwas Herzhaftes wie Käse oder Speckstreifen.

Generalidades

Esta hermosa plancha "Royal Dutch Pancake Maker" es apta para asar minicrepes holandesas. El aparato dispone de una plancha de asado con 14 hoyitos y un elemento calefactor incorporado.

Funcionamiento y manejo

Véase la figura 1.

El aparato está compuesto por las siguientes partes:
1 Plancha de asado con 14 hoyitos
2 Carcasa
3 Indicador luminoso de temperatura
4 Cable con enchufe

Antes del primer uso

1 Retire todos los materiales de embalaje y las etiquetas del aparato.
2 Limpie el aparato y todos sus accesorios (véase la sección 'Limpieza y mantenimiento').
3 Disponga el aparato y enciéndalo (véase 'Encender y apagar el aparato').
4 Deje que la plancha de asado se caliente bien la primera vez.

Durante el primer uso del aparato se producirá un poco de humo y un olor específico. Esto es normal y tanto el humo como el olor desaparecerán automáticamente. Procure tener suficiente ventilación..

5 Retire el enchufe de la toma de corriente.
6 Deje enfriar bien el aparato.

Encender y apagar el aparato

1 Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.
2 Introduzca el enchufe en la toma de corriente. El indicador luminoso se enciende y el aparato empieza a calentarse. El piloto se apaga cuando la plancha alcanza la temperatura deseada.
3 Cuando haya terminado de asar, retire el enchufe de la toma de alimentación.

Asar minicrepes holandesas

Una vez la plancha de asado esté a temperatura y tenga listos todos los ingredientes (véase 'Consejos para cocinar') podrá empezar a asar las minicrepes.

No use elementos con filo en la plancha como espátulas metálicas, cuchillos o tenedores. Éstos pueden dañar la capa antiadherente.

1 Vierta un poco de aceite o grasa en los hoyitos.
2 Vierta la mezcla en los hoyitos de la plancha con una cuchara o una botella especial para mezcla de minicrepes. Asegúrese de llenar cada uno de los hoyitos completamente.
3 Deje que las minicrepes se doren por la parte de abajo.
4 Voltéelas antes de que la mezcla se haya secado completamente.
5 Cuando se hayan dorado por ambos lados, las minicrepes estarán listas para servir. Retírelas de los hoyitos y sírvalas con azúcar de repostería.

Mantenimiento y limpieza

- **No mueva nunca el aparato mientras que esté caliente o encendido. Debe apagarlo primero y sólo podrá desplazarlo cuando se haya enfriado.**
- **Asegúrese de que ningún líquido pueda entrar al interior del aparato.**
- **No sumerja nunca el aparato en agua ni en ningún otro líquido. Si esto ocurre, no vuelva a usarlo más y deshágase de él.**
- **No use productos abrasivos o agresivos.**

1. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje enfriar el aparato completamente.
2. Limpie la plancha de asado con un poco de agua caliente, detergente líquido y un paño o cepillo de cerdas suaves.
3. Limpie la carcasa del aparato con un paño suave húmedo.
4. Asegúrese de que el aparato está completamente seco antes de guardarlo.

Seguridad

Generalidades

- **Lea las instrucciones de uso con detenimiento y guárdelas cuidadosamente.**
- **Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.**
- **Use este aparato únicamente para fines domésticos.**
- **El uso de este aparato por niños o personas con impedimentos físicos, sensoriales, mentales o motrices, así como sin conocimientos y experiencia, puede ocasionar situaciones peligrosas. Aquellos responsables de la seguridad de tales personas deben impartir instrucciones claras o vigilar el uso del aparato.**
- **No permita que los niños jueguen con el aparato.**
- **Haga reparar el aparato únicamente por personal cualificado. No intente nunca repararlo usted mismo.**
- **Utilice sólo los accesorios recomendados por el proveedor El uso de otros accesorios diferentes puede ocasionar daños al aparato y poner en peligro al usuario.**

Electricidad y fuentes de calor

- **Antes de utilizar el aparato, verifique que el voltaje de la red corresponda al voltaje indicado en la placa.**
- **Use una toma de alimentación con conexión a tierra.**
- **Retire siempre el enchufe de la toma de alimentación cuando no esté utilizando el aparato.**
- **Al retirar el enchufe de la toma, asegúrese de tirar del enchufe y no del cable.**
- **No tire nunca del cable para desplazar el aparato de un lugar a otro o para desconectar el enchufe de la toma de alimentación eléctrica.**
- **No vuelva a usar el aparato si éste o el cable están averiados. Llévelo a nuestro servicio técnico para evitar riesgos. Los cables dañados de este tipo de aparatos sólo deben ser reparados por nuestro servicio técnico usando herramientas especiales.**

- Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable están en contacto con fuentes de calor, por ejemplo, con una placa caliente de la estufa o con una llama.
- Asegúrese de que ni el cable, ni el enchufe están en contacto con el agua.
- Tenga cuidado cuando manipule el aparato o sus partes integrantes. Deje enfriar primero el aparato. El aparato y sus partes se calientan durante el uso.
- El aparato debe poder tener la posibilidad de deshacerse del calor para evitar peligro de incendio. Asegúrese entonces de que esté lo suficientemente libre y que no haga contacto con materiales inflamables. No se debe cubrir el aparato.

Durante el uso

- No use nunca este aparato fuera del hogar.
- No use el aparato en lugares húmedos.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, en un lugar donde no pueda caerse.
- No deje que el cable quede colgando por el borde del fregadero, la encimera o la mesa.
- Asegúrese de tener las manos secas cuando manipule el aparato, el cable o el enchufe.
- Retire el enchufe de la toma de corriente si se presentan fallos durante el uso del aparato, cuando quiera limpiarlo, cuando vaya a colocar o a retirar un accesorio o cuando haya terminado de usarlo.
- No deje el aparato sin vigilancia mientras está en uso.
- No deje que los niños se acerquen al aparato. El aparato se calienta durante el uso.
- No mueva nunca el aparato mientras que esté caliente o encendido. Debe apagarlo primero y sólo podrá desplazarlo cuando se haya enfriado.
- No use nunca el aparato cerca a otra fuente de calor. Asegúrese de que las partes calientes del aparato no estén en contacto con materiales levemente inflamables como por ejemplo una toalla.
- Algunos componentes del aparato pueden calentarse mucho. No toque las partes calientes del aparato para evitar quemaduras.
- No use elementos con filo en la plancha como espátulas metálicas, cuchillos o tenedores. Éstos pueden dañar la capa antiadherente.
- No sumerja nunca el aparato, ni el cable, ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- La plancha de asado de este aparato está provista de una capa antiadherente a base de PTFE. Al calentarse pueden emitir partículas mínimas de gases que son completamente inofensivas para el hombre. Sin embargo, al parecer, el sistema nervioso de algunos pájaros es extremadamente sensible a ellos. Por tal motivo, no use el aparato cerca a los pájaros (por ejemplo, pájaros ornamentales como los papagayos).
- No recoja el aparato cuando haya caído en el agua. Retire inmediatamente el enchufe de la toma de alimentación. No vuelva a utilizar más el aparato.
- Limpie bien el aparato después de usarlo (véase el apartado 'Mantenimiento y limpieza').

Medio ambiente

Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en los contenedores destinados para ello.

Si desea desprenderse del aparato estando todavía en buen estado, o si puede repararse fácilmente, por favor, asegúrese de que pueda volver a utilizarse.

Al final de la vida útil debe hacer procesar el aparato de forma responsable de manera que éste o sus partes puedan ser reutilizadas. No tire el aparato junto con los residuos domésticos no clasificados; en su lugar llévelo a la tienda donde lo adquirió o a un lugar de recolección autorizado. Póngase en contacto con las autoridades municipales para solicitar información acerca de los lugares de recolección autorizados.

Consejos para cocinar

Mezcla para minicrepes holandesas (receta básica)
Para 150 minicrepes aproximadamente:
- 1 caja de mezcla para minicrepes
- 0,8 l de leche
- 2 huevos
- 3 cucharadas de aceite

Vierta la leche en un bol y añádale la mezcla. Revuelva con el batidor de mano o la batidora eléctrica hasta obtener una mezcla homogénea. Añada los huevos y el aceite a la mezcla.
Ponga a calentar la plancha para asado de minicrepes y engrásela levemente con aceite. Ase las minicrepes y sírvalas con azúcar de repostería.

Receta tradicional para minicrepes holandesas
- 125 g harina
- 125 g de harina de alforfón (también puede usar harina de trigo común, no obstante se perderá el sabor característico de las minicrepes tradicionales).
- 1 huevo
- 250 ml de leche
- aprox. 250 ml agua
- 15 g levadura fresca (o un sobrecito pequeño de levadura seca)
- 50 g de mantequilla derretida
- sal ((si usa mantequilla sin sal)

Diluya la levadura fresca en 3 cucharadas de agua tibia. Mezcle la harina de trigo y la harina de alforfón. Añada la levadura, la leche y el agua y revuelva hasta conseguir una mezcla uniforme (la mezcla no debe resbalar muy fácilmente de la cuchara pero tampoco debe ser muy gruesa; ajuste la cantidad de agua en este sentido). Añada la sal, la mantequilla y el huevo e incorpórelas a la mezcla. Coloque la mezcla, tapada con un paño húmedo, en un lugar cálido (junto a un radiador de la calefacción, en el sol o en el horno a 50 °C) y déjela fermentar por lo menos durante 30 minutos.

Variaciones:
Puede variar las minicrepes ilimitadamente. Son deliciosas, por ejemplo, con azúcar de repostería, pero también con nata montada o helado.
¿Y qué le parecería hacerlas rellenas? Vierta primero una capa delgada de mezcla en los hoyitos de la plancha, añada encima un poco de relleno y por último una nueva capa de mezcla.
Puede usar, como relleno, pasas, mermelada o trocitos de fruta fresca, pero también algo salado como queso o panceta.

Informazioni generali

Questo attraente Royal Dutch Pancake Maker è adatto per preparare pancake olandesi. L'apparecchio ha una piastra calda con 14 formine ed un elemento di riscaldamento elettronico integrato.

Funzionamento e comandi

Vedere figura 1.

L'apparecchio è così formato:
1 Piastra calda con 14 formine
2 Alloggiamento
3 Spia della temperatura
4 Cavo di alimentazione e spina

Al primo utilizzo

1 Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e gli adesivi dall'apparecchio.
2 Pulire l'apparecchio e tutti gli accessori (vedere 'Manutenzione e pulizia').
3 Installare l'apparecchio e accenderlo (Vedere 'Accensione e spegnimento dell'apparecchio').
4 Lasciar riscaldare la piastra calda.

L'apparecchio potrebbe emettere un po' di fumo e un odore caratteristico quando viene acceso per la prima volta. Questo è normale e finisce subito. Assicurare all'apparecchio una ventilazione sufficiente.

5 Rimuovere la spina dalla presa apposita.
6 Lasciar raffreddare l'apparecchio.

Accensione e spegnimento dell'apparecchio

1 Mettere l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
2 Inserire la spina nella presa apposita. La spia si accende e l'apparecchio diventa caldo. Quando la spia si spegne, la piastra calda è alla temperatura corretta.
3 Rimuovere la spina dalla presa apposita una volta finito.

Preparazione dei pancake olandesi

Quando la piastra calda raggiunge la temperatura corretta e gli ingredienti sono stati preparati (vedere 'Consigli per la preparazione'), è possibile avviare la preparazione dei pancake olandesi.

Non usare utensili taglienti sulla piastra calda, come spatole in metallo, coltelli e forchette. Essi potrebbero danneggiare il rivestimento non adesivo.

1 Applicare una piccola quantità di olio o burro in ogni formina.
2 Usare un cucchiaio o uno speciale vasetto per versare la pastella del pancake olandese nelle formine della piastra calda. Assicurarsi che ciascuna formina sia riempita fino all'orlo.
3 Cuocere i pancake olandesi fino a che la parte inferiore diventa marrone.
4 Girare i pancake olandesi prima che la pastella diventi completamente solida.
5 I pancake olandesi sono pronti quando entrambi i lati sono perfettamente marroni. Rimuoverli dalle formine e servirli con zucchero a velo.

Manutenzione e pulizia

- **Non spostare mai l’apparecchio mentre è acceso o è ancora caldo. Spegnere l’apparecchio ed aspettare finché non si raffredda prima di spostarlo.**
- **Assicurarsi che non entri umidità all'interno dell'alloggiamento.**
- **Non immergere l’apparecchio in acqua o altri liquidi. Se ciò accade, non usare di nuovo l’apparecchio. Per ragioni di sicurezza, smaltire l’apparecchio.**
- **Non usare mai prodotti per la pulizia aggressivi o abrasivi.**

1 Rimuovere la spina dalla presa apposita e lasciare che l’apparecchio si raffreddi.
2 Pulire la piastra calda con acqua calda, detersivo liquido per stoviglie e una spazzola o un panno morbidi.
3 Pulire l’alloggiamento dell’apparecchio con un panno morbido e umido.
4 Assicurarsi che l’apparecchio sia perfettamente asciutto prima di riporlo.

Sicurezza

Informazioni generali

- **Leggere queste istruzioni attentamente e conservarle per futuro riferimento.**
- **Usare questo apparecchio solo come descritto in queste istruzioni.**
- **Usare questo apparecchio solo per scopi domestici.**
- **L’uso di questo apparecchio da parte di bambini o di persone affette da disabilità fisica, sensoriale, mentale o motoria o persone che non hanno la conoscenza e l’esperienza necessarie potrebbe creare situazioni pericolose. Le persone responsabili della loro sicurezza devono dare istruzioni esplicite o controllare l'uso dell'apparecchio.**
- **Assicurarsi che i bambini non giochino con l’apparecchio.**
- **Le riparazioni devono essere eseguite solo da un tecnico per l'assistenza qualificato. Non tentare mai di riparare l’apparecchio da soli.**
- **Usare solo gli accessori consigliati dal fornitore. L’uso di altri accessori potrebbe provocare danni all’apparecchio, creando così rischi all’utente.**

Calore ed elettricità

- **Prima dell’uso, verificare che la tensione di rete sia la stessa indicata sulla targhetta riportante il tipo di apparecchio.**
- **Collegare l’apparecchio in una presa di messa a terra.**
- **Rimuovere sempre la spina dalla presa apposita quando l’apparecchio non è usato.**
- **Rimuovere sempre la spina dalla presa apposita tirando la spina non il cavo.**
- **Non tirare mai il cavo per spostare l’apparecchio o per rimuovere la spina dalla presa apposita.**
- **Non usare l’apparecchio se il cavo di alimentazione o l’apparecchio sono stati danneggiati. Per evitare situazioni pericolose, inviare l'apparecchio al nostro reparto assistenza. Un cavo danneggiato può essere sostituito solo dal nostro reparto assistenza usando gli specifici strumenti necessari per la riparazione.**

- Assicurarsi che l'apparecchio e il cavo di alimentazione non entrino in contatto con fonti di calore, come una piastra calda o una fiamma libera.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione e la spina non entrino in contatto con l'acqua.
- Prestare attenzione al contatto con l'apparecchio o le sue parti. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di toccarlo. L'apparecchio e le sue parti diventano caldi durante l'uso.
- Per evitare il rischio di incendi, l'apparecchio deve essere in grado di rilasciare il calore che produce. Assicurarsi che l'apparecchio abbia spazio sufficiente intorno e non entri in contatto con materiali infiammabili. L'apparecchio non deve essere coperto.

Durante l'uso

- Non usare mai l'apparecchio all'esterno.
- Non usare mai l'apparecchio in un ambiente umido.
- Mettere l'apparecchio su una superficie piana e stabile da cui non possa cadere.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione sporga dal bordo del piano di lavoro della cucina o di un tavolo.
- Assicurarsi che le mani siano asciutte prima di toccare l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina.
- Rimuovere la spina dalla presa apposita in caso di malfunzionamento durante l'uso, prima di pulire l'apparecchio, prima di montare o rimuovere un accessorio e prima di riporre l'apparecchio dopo l'uso.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini. L'apparecchio si riscalda durante l'uso.
- Non spostare mai l'apparecchio mentre è acceso o è ancora caldo. Spegnere l'apparecchio ed aspettare finché non si raffredda prima di spostarlo.
- Non usare l'apparecchio vicino ad un'altra fonte di calore. Assicurarsi che le parti calde dell'apparecchio non entrino in contatto con tessuti infiammabile, come uno strofinaccio.
- Certe parti dell'apparecchio possono diventare calde. Per evitare di scottarsi, non toccare le parti calde dell'apparecchio.
- Non usare utensili taglienti sulla piastra calda, come spatole in metallo, coltelli e forchette. Essi potrebbero danneggiare il rivestimento non adesivo.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altro liquido.
- La piastra calda di questo apparecchio ha un rivestimento PTFE non adesivo. Riscaldandosi, questo rivestimento potrebbe rilasciare piccole quantità di gas che sono totalmente innocue per gli esseri umani. Il sistema nervoso degli uccelli, però, si è rivelato estremamente sensibile a questi gas e per questo motivo l'apparecchio non deve essere usato vicino agli uccelli (per esempio, uccelli tropicali come pappagalli).
- Non toccare l'apparecchio se è caduto in acqua. Rimuovere immediatamente la spina dalla presa apposita. Non usare di nuovo l'apparecchio.
- Pulire completamente l'apparecchio dopo l'uso (vedere 'Manutenzione e pulizia').

Ambiente

Smaltire il materiale di imballaggio, come plastica e scatole, negli appositi contenitori per i rifiuti.

Se si desidera smaltire l’apparecchio quando funziona ancora bene o può essere facilmente riparato, assicurarsi che l’apparecchio venga riciclato.

Quando l’apparecchio giunge alla fine della vita d’uso, deve essere smaltito in modo responsabile, assicurando il riciclo dell'apparecchio stesso o delle sue parti. Non smaltire l’apparecchio con i normali rifiuti domestici, ma portarlo ad un punto di raccolta di rifiuti da riciclare. Contattare l’autorità locale per le informazioni sui sistemi di smaltimento e raccolta disponibili nella propria area.

Suggerimenti per la preparazione

Pastella per pancake olandesi (ricetta di base)
Per circa 150 pancake olandesi:
- 1 confezione di miscela per la pastella dei pancake olandesi
- 0,8 l di latte
- 2 uova
- 3 cucchiai di olio

Versare il latte in una ciotola e aggiungere la miscela. Mescolarle assieme usando una frusta o un frullino fino a formare un impasto omogeneo. Mescolare le uova e l’olio con la pastella.
Riscaldare la piastra calda dei pancake olandesi e ungerla con una piccola quantità di olio. Cuocere i pancake olandesi e servirli con zucchero a velo.

Ricetta tradizione dei pancake olandesi
- 125 g di farina
- 125 g di farina di grano saraceno (si può usare anche la farina comune invece che quella di grano saraceno, però si perderà un po’ di quel sapore caratteristico dei pancake olandesi!)
- 1 uovo
- 250 ml di latte
- circa 250 ml di acqua
- 15 g di lievito fresco (o 1 confezione di lievito secco)
- 50 g di burro fuso
- sale (se si usa burro senza sale)

Sciogliere il lievito con tre cucchiai di latte tiepido. Mescolare la farina con la farina di grano saraceno. Preparare una pastella omogenea con farina, lievito, latte e acqua (la pastella non deve scivolare facilmente dal cucchiaio, ma non deve essere troppo doppia; regolare la quantità di acqua come necessario). Amalgamare il sale, il burro fuso e l’uovo sbattuto nella miscela. La pastella deve essere tiepida. Mettere la pastella, coperta da uno strofinaccio umido, in un posto caldo (vicino ad un termosifone, al sole o in forno a 50 °C) e lasciarla lievitare per almeno 30 minuti.

Variazioni:
è possibile preparare innumerevoli variazioni dei pancake olandesi. I pancake olandesi non sono solo deliziosi con zucchero a velo, ma anche con panna o gelato.
E per i pancake olandesi farciti? Innanzitutto, versare uno strato di pastella nelle formine della piastra calda. Mettere una piccola quantità di farcitura sopra e poi riempire il resto della formina con la pastella.
Come farcitura è possibile usare, per esempio, uva passa, marmellata o frutta fresca a pezzettini. È possibile anche usare formaggio o fettine di pancetta.

Allmänt

Denna snygga Royal Dutch Pancake Maker passar för att steka plättar. Apparaten har en lagg med 14 formar och har ett inbyggt elektriskt värmeelement.

Drift och användning

Se figur 1.

Apparaten innehåller följande delar:
1 Lagg med 14 formar
2 Hölje
3 Indikatorlampa temperatur
4 Sladd och kontakt

Innan användning

1 Avlägsna allt förpackningsmaterial och alla dekaler från apparaten.
2 Rengör apparaten och alla tillbehör (se avsnittet ”Underhåll och rengöring”).
3 Ställ upp apparaten och slå på den (se ”Slå på och stäng av apparaten”).
4 Låt laggen bli ordentligt varm en gång.

När apparaten används för första gången kan en lätt rökutveckling och en specifik lukt uppstå. Detta är normalt och försvinner av sig självt. Se till att ventilationen är god.

5 Drag ur kontakten ur vägguttaget.
6 Låt apparaten kallna helt.

Slå på och stäng av apparaten

1 Ställ apparaten på ett jämnt, stabilt underlag.
2 Sätt kontakten i vägguttaget. Indikatorlampan tänds och apparaten värms upp. När indikatorlampan slocknar har laggen nått rätt temperatur.
3 Drag ur kontakten ur vägguttaget när du stekt färdigt.

Stek plättar

När laggen nått rätt temperatur och alla ingredienser är klara (se ”Tillagningstips”), kan du börja med att steka plättar.

Använd inga vassa föremål, som metallspatlar, knivar och gafflar, på laggen. Dessa kan skada teflonbeläggningen.

1 Häll lite olja eller fett i formarna.
2 Häll smeten med hjälp av en sked eller särskild sprutflaska för plättsmet i laggens formar. Se till att varje form är helt fylld.
3 Stek plättarna gyllenbruna på undersidan.
4 Vänd plättarna precis innan smeten stelnat helt.
5 När båda sidorna är gyllenbruna är plättarna klara. Avlägsna dem från formarna och servera med florsocker.

Underhåll och rengöring

- **Flytta aldrig apparaten om den fortfarande är inkopplad eller varm. Stäng först av apparaten och flytta den när den har kallnat.**
- **Kontrollera att fukt inte tränger in på höljets insida.**
- **Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller annan vätska. Om den ändå skulle sänkas ned i vatten får apparaten inte användas igen. Kassera den.**
- **Använd inga aggressiva eller slipande rengöringsmedel.**

1 Drag ur kontakten ur vägguttaget och låt apparaten kallna helt.
2 Rengör laggen med lite varmt vatten, diskmedel och en mjuk borste eller trasa.
3 Rengör apparatens hölje med en mjuk, fuktig trasa.
4 Kontrollera att apparaten är helt torr innan du ställer undan den.

Säkerhet

Allmänt

- **Läs igenom bruksanvisningen ordentligt och förvara den på en säker plats.**
- **Använd endast denna apparat så som beskrivs i denna bruksanvisning.**
- **Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.**
- **Användning av denna apparat av barn eller personer med en fysisk, sensorisk, mental eller motorisk begränsning, eller som saknar kunskap och erfarenhet kan leda till farliga situationer. Personer som ansvarar för säkerheten för dessa personer måste ge tydliga instruktioner eller övervaka apparatens användning.**
- **Kontrollera att barn inte leker med apparaten.**
- **Reparationer skall utföras av en kvalificerad reparatör. Reparera aldrig apparaten själv!**
- **Använd endast de tillbehör som rekommenderas av tillverkaren. Om andra tillbehör används kan apparaten skadas och fara kan uppstå för användaren.**

Värme och elektricitet

- **Kontrollera att nätspänningen överensstämmer med angiven nätspänning på apparatens märkplatta innan den används.**
- **Använd ett jordat vägguttag.**
- **Drag alltid ur kontakten ur vägguttaget när apparaten inte används.**
- **När du drar ur kontakten ur vägguttaget skall du dra i själva kontakten och inte i sladden.**
- **Drag aldrig i nätsladden för att flytta apparaten eller för att dra ur kontakten ur vägguttaget.**
- **Använd inte apparaten om den eller sladden är skadad. Skicka den till vår serviceavdelning för att undvika fara. Skadade sladdar hos den här typen av apparat får endast bytas av vår serviceavdelning med hjälp av speciella verktyg.**
- **Kontrollera att apparaten och sladden inte kommer i kontakt med värmekällor, t.ex. en varm kokplatta eller öppen eld.**
- **Kontrollera att sladden och kontakten inte kommer i kontakt med vatten.**

- **Var försiktig när du tar tag i delar och själva apparaten. Låt apparaten kallna först. Apparaten och delarna blir heta vid användning.**
- **Apparaten måste kunna bli av med värmen för att förhindra brandfara. Se därför till att apparaten står fritt och inte kommer i kontakt med brännbara material. Apparaten får inte täckas över.**

Vid användning

- **Använd aldrig apparaten utomhus.**
- **Använd aldrig apparaten i fuktiga utrymmen.**
- **Placera apparaten på ett stadigt och plant underlag, på en plats där den inte kan ramla ner.**
- **Sladden får inte hänga över diskbänkens, arbetsytans eller bordets kant.**
- **Kontrollera att dina händer är torra när du tar i apparaten, sladden eller kontakten.**
- **Drag ur kontakten ur vägguttaget om fel uppstår under användning, om apparaten skall rengöras, om ett tillbehör skall sättas på eller avlägsnas eller när du är klar med den.**
- **Lämna aldrig apparaten utan tillsyn när den används.**
- **Se till att små barn inte kan nå apparaten. Apparaten blir het vid användning.**
- **Flytta aldrig apparaten om den fortfarande är inkopplad eller varm. Stäng först av apparaten och flytta den först när den kallnat.**
- **Använd inte apparaten i närheten av andra värmekällor. Var uppmärksam så att apparatens varma delar inte kommer i kontakt med brännbara material, t.ex. en handduk.**
- **Vissa delar på apparaten kan bli heta. Tag inte i apparatens varma delar för att förhindra brännskador.**
- **Använd inga vassa föremål, som metallspatlar, knivar och gafflar, på laggen. Dessa kan skada teflonbeläggningen.**
- **Sänk aldrig apparaten, sladden och kontakten i vatten eller annan vätska.**
- **Apparatens lagg har en teflonbeläggning på PTFE-grund. Vid uppvärmning kan mycket små mängder gas utsöndras, men dessa är helt ofarliga för människor. Det har visat sig att fåglars nervsystem reagerar kraftigt på denna gas. Använd därför inte apparaten i närheten av fåglar (tänk på bufåglar som papegojor).**
- **Tag inte upp apparaten om den ramlat ned i vatten. Drag ur kontakten ur vägguttaget direkt. Använd aldrig apparaten mer.**
- **Rengör apparaten ordentligt efter användning (se avsnittet ”Underhåll och rengöring”).**

Miljö

Kasta förpackningsmaterial, som plast och kartong, i containrar avsedda för detta.

Om apparaten kasseras när den ännu är funktionsduglig skall den återvinnas.

Apparaten skall kasseras på ett ansvarsfullt sätt, så att apparaten eller delarna kan återanvändas. Apparaten får inte kasseras som osorterat avfall. Lämna in den hos återförsäljaren eller på en miljöstation. Tag kontakt med kommunen för information om tillgängliga inlämnings- och återvinningssystem.

Tillagningstips

Plättsmet (grundrecept)
För ungefär 150 plättar:
- 1 paket plättmix
- 0,8 l mjölk
- 2 ägg
- 3 msk olja

Häll mjölken i en skål och tillsätt mixen. Vispa smeten slät med en visp eller mixer. Vispa ner äggen och oljan i smeten.
Låt plättlaggen bli het och fetta pannan med lite olja. Stek plättarna och servera med florsocker.

Traditionellt plättrecept
- 125 g mjöl
- 125 g bovete (du kan även använda vanligt mjöl, men då förlorar du den traditionella plättsmaken!)
- 1 ägg
- 250 ml mjölk
- ca. 250 ml vatten
- 15 g färsk jäst (eller en liten påse torrjäst)
- 50 g smält smör
- salt (om du använder osaltat smör)

Lös upp den färska jästen i 3 matskedar ljummet vatten. Blanda mjölet med bovetemjölet. Tillsätt jäst, mjölk och vatten och rör om till en slät smet (smeten får inte rinna av en sked lätt, men den får heller inte vara för tjock; anpassa mängden vatten efter detta). Tillsätt salt, smör och ägg och rör i detta i smeten ordentligt. Ställ smeten, övertäckt med en fuktig duk, på en varm plats (vid ett element, i solen eller i ugnen på 50 °C) och låt den jäsa i minst 30 minuter.

Varianter:
Plättar kan varieras i oändlighet. Plättar är till exempel inte bara goda med florsocker, utan även med grädde eller glass.
Eller vad tror du om fyllda plättar? Häll först ett smetlager i laggens formar, lägg lite fyllning på lagret och täck med mer smet. Som fyllning kan du till exempel använda russin, sylt eller små bitar färsk frukt, men även något salt som ost eller strimlad bacon.

Generelt

Denne smukke Royal Dutch Pancake Maker er beregnet til bagning af poffertjes (små flade æbleskiver). Apparatet har en bageplade med 14 huller og et indbygget elektrisk varmeelement.

Funktion og betjening

Se afbild. 1.

Apparatet er forsynet med følgende:
1 Bageplade med 14 huller
2 Huset
3 Kontrollampe temperatur
4 Ledning og stik

Før apparatet tages i brug

1 Fjern al indpakningsmateriale og klæbemærkater fra apparatet.
2 Rengør apparatet og alt tilbehøret (se ‘Vedligehold og rengøring’).
3 Stil apparatet op og tænd det (se ‘Tænde og slukke apparatet’).
4 Lad bagepladen blive godt gennemvarm en gang.

Når apparatet bruges første gang, vil der opstå en let røgudvikling og en særlig lugt. Dette er normalt og vil forsvinde af sig selv. Sørg for tilstrækkelig ventilation.

5 Træk stikket ud at stikkontakten.
6 Lad apparatet køle helt af.

Tænde og slukke apparatet

1 Stil apparatet på en flad, stabil undergrund.
2 Sæt stikket i stikkontakten. Kontrollampen tændes og apparatet varmer op. Når kontrollampen slukker, har bagepladen nået bagetemperaturen.
3 Når De er færdig med at bage, træk da stikket ud af stikkontakten.

Poffertjebagning

Når bagepladen har nået bagetemperaturen og alle ingredienserne er klar (se ‘Bagetips’), kan De begynde bagningen af poffertjes (små flade æbleskiver).

Brug ingen skarpe genstande på bagepladen som fx metalspatler, knive og gafler. Disse kan beskadige anti-stickbelægningen.

1 Hæld en lille smule olie eller fedt i hullerne.
2 Hæld dejen i hullerne på bagepladen med en ske eller en speciel sprøjteflaske til dej. Sørg for at hvert hul er fyldt helt op.
3 Lad poffertjene blive brune på undersiden.
4 Vend dem om lige før dejen er blevet helt stiv.
5 Når begge sider er pænt brune er poffertjene færdige. Tag dem op af hullerne og server dem med flormelis.

Vedligeholdelse og rengøring

- **Flyt aldrig apparatet mens det er tændt eller stadig er varmt. Sluk først apparatet, og flyt det ikke før det er kølet af.**
- **Sørg for at der ikke kommer nogen fugtighed ind på indersiden af huset.**
- **Sænk aldrig apparatet ned i vand eller nogen anden væske. Skulle det alligevel ske, brug da ikke apparatet mere, men kasser det.**
- **Brug ingen skurende eller aggressive rengøringsmidler.**

1. Træk stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle helt af.
2. Rengør bagepladen med en smule varmt vand, opvaskemiddel og en blød børste eller klud.
3. Rengør apparatet udvendigt med en blød, fugtig klud.
4. Sørg for, at apparatet er rigtigt tørt, før De stiller det på plads.

Sikkerhed

Generelt

- **Læs brugsanvisningen grundigt igennem og opbevar den omhyggeligt.**
- **Brug apparatet kun således, som det er beskrevet i brugsanvisningen.**
- **Brug kun apparatet til husholdningsmæssige formål.**
- **Det kan medføre farlige situationer, hvis børn eller mennesker med fysiske, sanselige, mentale eller motoriske handikap eller med for lidt kendskab bruger dette apparat. Personer, som er ansvarlige for disse personers sikkerhed, skal give tydelige instruktioner eller føre tilsyn med brugen af apparatet.**
- **Sørg for at børn ikke leger med apparatet.**
- **Lad reparationer udføre af en kvalificeret montør. Prøv aldrig selv at reparere apparatet.**
- **Brug kun tilbehør, der bliver anbefalet af leverandøren. Ved brug af andet tilbehør kan der opstå skader på apparatet, hvorved der kan opstå fare for brugeren.**

Varme og elektricitet

- **Kontroller, før De bruger apparatet, om strømstyrken i lysnettet stemmer overens med den strømstyrke, der er opgivet på apparatets typeskilt.**
- **Brug en stikkontakt med jordforbindelse.**
- **Træk altid stikket ud af stikkontakten, når De ikke bruger apparatet.**
- **Når De trækker stikket ud af stikkontakten, træk da i selve stikket og ikke i ledningen.**
- **Træk aldrig i ledningen for at flytte apparatet eller for at trække stikket ud af stikkontakten.**
- **Brug ikke apparatet længere, hvis apparatet eller ledningen er beskadiget. Send apparatet til vores serviceafdeling for at undgå nogen risiko. På denne type apparater kan en beskadiget ledning kun udskiftes af vores serviceafdeling ved hjælp af specialværktøj.**
- **Sørg for at apparatet og ledningen ikke kommer i kontakt med varmekilder, som fx en varm kogeplade eller åben ild.**
- **Sørg for at ledningen og stikket ikke kommer i berøring med vand.**
- **Vær forsigtig når De tager på de løse dele og på apparatet selv. Lad**

apparatet køle af først. Apparatet og de løse dele bliver meget varme under brugen.

- **For at undgå brandfare, skal apparatet kunne komme til at afgive sin varme. Sørg derfor for at apparatet står tilstrækkeligt frit og ikke kan komme i kontakt med brændbart materiale. Apparatet må ikke dækkes til.**

Under brugen

- **Brug aldrig apparatet udendørs.**
- **Brug aldrig apparatet i fugtige rum.**
- **Stil apparatet på en stabil og flad undergrund på et sted, hvor det ikke kan falde ned.**
- **Lad ikke ledningen hænge ud over kanten på bordet.**
- **Sørg for at Deres hænder er tørre, når De rører ved apparatet, ledningen eller stikket.**
- **Træk stikket ud af stikkontakten hvis De under brugen opdager, at der er funktionsforstyrrelser, når De rengør apparatet, anbringer eller fjerner tilbehør, eller er færdig med at bruge apparatet.**
- **Efterlad aldrig apparatet uden opsyn mens det er i brug.**
- **Sørg for at små børn ikke kan komme i nærheden af apparatet. Apparatet bliver hedt , når det er i brug.**
- **Flyt aldrig apparatet, mens det er tændt eller stadig er varmt. Sluk først apparatet, og flyt det ikke før det er kølet af.**
- **Brug ikke apparatet i nærheden af en anden varmekilde. Pas på at de varme dele af apparatet ikke kommer i kontakt med let antændelige stoffer som fx et håndklæde.**
- **Enkelte dele af apparatet kan blive meget varme. For at undgå at De brænder Dem, må De ikke røre ved apparatets varme dele.**
- **Brug ingen skarpe genstande på bagepladen som fx metalspatler, knive og gafler. Disse kan beskadige anti-stickbelægningen.**
- **Sænk aldrig apparatet, ledningen og stikket ned i vand eller nogen anden væske.**
- **Bagepladen på dette apparat er forsynet med en anti-stickbelægning på PTFE-basis. Ved opvarmning heraf kan der udvikles en anelse gas, som er uskadelig for mennesker. Det har dog vist sig, at fugles nervesystem er ekstremt følsomt overfor denne gas. Brug derfor ikke apparatet i nærheden af fugle (tænk her på stuefugle som fx papegøjer).**
- **Saml ikke apparatet op hvis det er faldet i vand. Træk omgående stikket ud at stikkontakten. Brug aldrig apparatet mere.**
- **Rengør apparatet grundigt efter brugen (se afsnittet 'Vedligehold og rengøring')**

Miljø

Smid indpakningsmaterialet som fx plastik og æsker væk i de dertil bestemte containere.

Vil De kassere apparatet, mens det stadig fungerer godt eller let kan repareres, sørg da for at apparatet bliver genbrugt.

Ved afslutningen af apparatets levetid skal De sørge for, at apparatet bliver behandlet på forsvarlig måde, således at dele af apparatet kan genbruges. Sæt aldrig apparatet ned sammen med restaffald, men indlever det hos forhandleren eller til et godkendt indsamlingssted. Tag kontakt med Deres kommune og få informationer om de indleverings- indsamlingssteder, der er til rådighed.

Bagetips

Dej til poffertjes (grundopskrift)
Til ca. 150 poffertjes:

- 1 pakke melblanding til poffertjes. (Her kan også bruges melblanding til æbleskiver. Se ingredienserne på pakken)
- 0,8 l mælk
- 2 æg
- 3 spiseskefulde olie

Hæld mælken i en skål og tilsæt melblandingen. Rør dejen glat med piskeris eller håndmikser. Tilsæt æg og olie og rør det ind i dejen.
Lad poffertjepanden blive varm og fedt den let ind med olie. Bag de små æbleskiver og server dem med flormelis.

Traditionel opskrift på poffertjes

- 125 g hvedemel
- 125 g boghvedemel (De kan også erstatte dette med hvedemel, men da går De glip af den karakteristiske smag af de traditionelle poffertjes!)
- 1 æg
- 250 ml mælk
- ca. 250 ml vand
- 15 g friskt gær (eller et brev tørgær)
- 50 g smeltet smør
- salt (hvis De bruger usaltet smør)

Opløs den friske gær i 3 teskeer lunkent vand. Bland hvedemelet med boghvedemelet. Tilsæt gær, mælk og vand og rør indtil det er en glat dej (dejen må ikke løbe let af skeen, men den må heller ikke være for tyk. Reguler dejens konsistens med mængden af vand). Tilsæt salt, smør og æg, og rør det godt ind i dejen. Dæk dejen til med et fugtigt klæde, og stil dem på et varmt sted (ved en radiator, i solen eller i ovnen på 50 °C) og lad den hæve i mindst 30 minutter.

Variationer:
De kan variere poffertjes i en uendelighed. Poffertjes er ikke kun lækre med flormelis, men også med flødeskum eller is.
Eller hvad med fyldte poffertjes? Hæld først et lag dej i hullerne på bagepladen, læg lidt fyld i, og fyld hullerne helt med dej.
Som fyld kan De fx bruge rosiner, marmelade eller små stykker frisk frugt, men også salte ting som fx ost eller baconstrimler.

Generelt

Denne flotte Royal Dutch Pancake Maker egner seg for steking av munker. Apparatet har en stekeplate med 14 fordypninger og har innebygd elektrisk varmeelement.

Virkemåte og betjening

Se figur 1.

Apparatet inneholder følgende deler:
1 Stekeplate med 14 fordypninger
2 Apparathus
3 Indikatorlampe for temperatur
4 Ledning med støpsel

Før første gangs bruk

1 Fjern all emballasje og alle klistremerker fra apparatet.
2 Rengjør apparatet og alle tilbehør (se ‘Vedlikehold og rengjøring’).
3 Still opp apparatet og kople det inn (se avsnittet ‘Inn- og utkopling av apparatet’).
4 La stekeplata bli god og varm en gang.

Ved første gangs bruk av apparatet kan det oppstå litt røykutvikling og en spesiell lukt. Dette er helt normalt og vil forsvinne av seg selv. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon.

5 Trekk støpslet ut av stikkontakten.
6 La apparatet avkjøle seg godt.

Inn- og utkopling av apparatet.

1 Plasser apparatet på et jevnt, stabilt underlag.
2 Sett støpslet i stikkontakten. Indikatorlampa tennes og apparatet varmes opp. Når indikatorlampa slukker, har stekeplata nådd riktig temperatur.
3 Når du er klar med å steke, trekker du støpslet ut av stikkontakten.

Steking av munker

Så snart stekeplata har nådd riktig temperatur og alle ingrediensene er klare (se ‘Tips for matlagingen’), kan du begynne med å steke munker.

Ikke bruk skarpe gjenstander på stekeplata, som for eksempel metallspatler, kniver eller gafler. Dette kan skade slippbelegget.

1 Ha litt olje eller fett i fordypningene.
2 Hell røra i fordypningene på stekeplata ved hjelp av en skje eller en egen sprayflaska for munkerøre. Se til at hver fordypning er fylt helt opp.
3 La munkene steke seg gyllenbrune på undersiden.
4 Snu munkene like før røra har stivnet helt.
5 Når begge sidene er brune og fine, er munkene ferdige. Ta dem ut av fordypningene og server den med melis.

Vedlikehold og rengjøring

- **Flytt aldri apparatet hvis det er koplet til, eller hvis det fortsatt er varmt. Slå først av apparatet og flytt det etter at det er avkjølt.**
- **Se til at det ikke kommer fuktighet inn i apparatet.**
- **Senk aldri apparatet ned i vann eller annen væske. Hvis dette likevel skulle skje, må apparatet kasseres og ikke brukes på nytt.**
- **Ikke bruk skuremidler eller aggressive rengjøringsmidler.**

1. Trekk støpslet ut av stikkontakten og la apparatet avkjøle seg helt.
2. Rengjør stekeplata med litt varmt vann, oppvaskmiddel og en myk børste eller klut.
3. Rengjør utsiden av apparatet med en myk, fuktig klut.
4. Se til at apparatet er skikkelig tørt før du setter det bort.

Sikkerhet

Generelt

- **Les bruksanvisningen nøye og ta godt vare på den.**
- **Apparatet må bare brukes slik det beskrives i denne bruksanvisningen.**
- **Apparatet må bare brukes til husholdningsformål.**
- **Hvis dette apparatet brukes av barn eller personer med fysiske, sanselige, mentale eller motoriske funksjonshemninger, eller personer uten erfaring og kunnskap, kan det føre til farlige situasjoner. De som har ansvaret for sikkerheten til slike personer, må gi tydelige instruksjoner i eller holde øye med bruken av apparatet.**
- **Pass på så barn ikke leker med apparatet.**
- **Reparasjoner må bare utføres av kvalifisert montør. Forsøk aldri å reparere apparatet selv.**
- **Bruk kun tilbehør som anbefales av leverandøren. Ved bruk av annet tilbehør kan apparatet skades, noe som i sin tur kan innebære fare for brukeren.**

Varme og elektrisitet

- **Kontroller før bruk at nettspenningen på stedet stemmer overens med den nettspenningen som oppgis på apparatets typeskilt.**
- **Bruk jordet stikkontakt.**
- **Trekk alltid støpslet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk.**
- **Trekk alltid i selve støpslet når du tar det ut av stikkontakten, og aldri i ledningen.**
- **Trekk aldri i ledningen for å flytte på apparatet eller for å trekke støpslet ut av stikkontakten.**
- **Ikke bruk apparatet lenger hvis apparatet eller ledningen er skadet. Send apparatet til vår servicetjeneste for å unngå risiko. Ved denne type apparat kan en skadet ledning bare byttes ut av vår servicetjeneste ved hjelp av spesialverktøy.**
- **Se til at apparatet og ledningen ikke kommer i kontakt med varmekilder, som for eksempel kokeplate eller åpen ild.**
- **Se til at ledningen og støpselet ikke kommer i kontakt med vann.**
- **Vær forsiktig når du skal ta tak i apparatet eller de tilhørende delene. La apparatet først få avkjøle seg. Apparatet og de tilhørende delene blir varme under bruk.**

- **For å unngå brannfare må apparatet kunne bli kvitt sin egenproduserte varme. Pass derfor på at det er tilstrekkelig plass rundt apparatet og at det ikke kan komme i kontakt med brennbart materiale. Apparatet må ikke dekkes til.**

Under bruk

- **Bruk aldri apparatet utendørs.**
- **Bruk aldri apparatet i våtrom.**
- **Plasser apparatet på et stabilt, jevnt underlag og på et sted der det ikke kan falle.**
- **Ikke la ledningen henge over kanten på kjøkkenbenken, bordet eller liknende.**
- **Pass på at du ikke har våte hender når du berører apparatet, ledningen eller støpslet.**
- **Trekk støpslet ut av stikkontakten hvis du oppdager feil under bruk, når du skal rengjøre apparatet, når du skal sette på eller ta av et tilbehør eller hvis du er ferdig med å bruke apparatet.**
- **Ikke la apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk.**
- **Pass på at småbarn ikke kan komme til apparatet. Apparatet blir varmt under bruk.**
- **Flytt aldri apparatet hvis det er koplet til, eller hvis det fortsatt er varmt. Slå først av apparatet og flytt det etter at det er avkjølt.**
- **Ikke bruk apparatet i nærheten av en annen varmekilde. Pass på så de varme delene av apparatet ikke kommer i kontakt med lettantennelige stoffer, som for eksempel et håndkle.**
- **Visse deler av apparatet kan bli varme. For å unngå at du brenner deg, må du ikke berøre de varme delene av apparatet.**
- **Ikke bruk skarpe gjenstander på stekeplata, som for eksempel metallspatler, kniver eller gafler. Dette kan skade slippbelegget.**
- **Senk aldri apparatet, ledningen eller støpslet ned i vann eller annen væske.**
- **Stekeplata som hører til dette apparatet, er utstyrt med et slippbelegg på PTFE-basis. Ved oppvarming av dette belegget kan ørsmå mengder gass avgis. Gassen er helt uskadelig for mennesker. Det har imidlertid vist seg at nervesystemet til fugler er ekstremt følsomt for dette. Bruk derfor ikke apparatet i nærheten av fugler (husfugler som papegøyer og liknende).**
- **Ikke ta opp apparatet hvis det har falt ned i vann. Trekk øyeblikkelig støpslet ut av stikkontakten. Apparatet må ikke brukes mer.**
- **Rengjør apparatet grundig etter bruk (se avsnittet 'Vedlikehold og rengjøring').**



Miljø

Kast emballasjemateriell som plast og pappesker i containere beregnet på slikt avfall.

Ønsker du å kvitte deg med apparatet selv om det fremdeles virker som det skal, eller lett kan repareres, bør du sørge for gjenbruk av apparatet.



Når apparatet har gjort sin nytte og skal kasseres, må det håndteres på en ansvarlig måte slik at apparatet eller deler av det kan gjenvinnes. Ikke kast apparatet sammen med usortert husholdningsavfall, men lever det til butikken der det ble kjøpt eller til en offentlig miljøstasjon. Ta kontakt med lokale myndigheter for informasjon om de innleverings- eller innsamlingsmuligheter som finnes.

Tips for matlagingen

Munkerøre (grunnoppskrift)
For omtrent 150 munker:
- 1 pakke munkeblanding
- 0,8 l melk
- 2 egg
- 3 spiseskjeer olje

Hell melken i en bolle og ha i blandingen. Rør munkerøra glatt med en visp eller mikser. Rør eggene og oljen i røra.
La munkepanna bli varm og smør den lett med olje. Stek munkene og server dem med melis.

Tradisjonell oppskrift for munker
- 125 g hvetemel
- 125 g bokhvetemel (du kan også bruke vanlig mel, men da går du glipp av den karakteristiske smaken av de tradisjonelle munkene!)
- 1 egg
- 250 ml melk
- ca. 250 ml vann
- 15 g fersk gjær (eller en liten pose tørrgjær)
- 50 g smeltet smør
- litt salt (hvis du bruker usalta smør)

Løs opp den ferske gjæren i 3 spiseskjeer lunkent vann. Bland melet og bokhvetemelet. Tilsett gjæren, melka og vannet og rør dette til du får en glatt røre (røra må ikke renne for lett av en skje, men må heller ikke være for tjukk. Tilpass vannmengden for å få passe tjukk røre). Tilsett salt, smør og egg og rør dette godt inn i røra. Dekk til røra med en fuktig klut og sett den på et varmt sted (ved en radiator, i sola eller i ovnen på 50 °C) og la den stå og svelle i minst 30 minutter.

Variasjoner:
Du kan variere i det uendelige med munker. De smaker godt ikke bare med melis, men også med krem eller iskrem. Eller hva sier du om fylte munker? Ha først et tynt lag røre i fordypningene, ha i litt fyll og fyll opp med et lag røre på toppen.
Som fyll kan du for eksempel bruke rosiner, syltetøy eller små biter frisk frukt, men også ingredienser som ikke er søte, for eksempel ost eller baconstrimler.

Yleistä

Tämä kaunis Royal Dutch Pancake Maker on tarkoitettu miniohukaisten valmistamiseen. Laitteen paistolevyssä on 14 syvennystä, ja laitteessa on sisäänrakennettu lämmityselementti.

Toiminta ja käyttö

Katso kuva 1.

Laitteessa on seuraavat osat:
1 Paistolevy, jossa on 14 syvennystä
2 Kotelo
3 Lämpötilan merkkivalo
4 Johto ja pistotulppa

Ennen käyttöä

1 Irrota laitteesta kaikki pakkaukset ja etiketit.
2 Puhdista laite ja kaikki tarvikkeet (katso kohta ”Hoito ja puhdistaminen”).
3 Aseta laite haluamallesi paikalle ja kytke se päälle (katso kohta ”Laitteen käynnistäminen ja sammuttaminen”).
4 Anna paistolevyn kuumentua hyvin.

Laite tuottaa ensimmäisellä käyttökerralla hieman savua ja ominaisen hajun. Tämä on normaalia ja menee ohi itsekseen. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta.

5 Irrota pistotulppa pistorasiasta.
6 Anna laitteen jäähtyä kunnolla.

Laitteen käynnistäminen ja sammuttaminen

1 Aseta laite tasaiselle, vakaalle alustalle.
2 Työnnä pistotulppa pistorasiaan. Merkkivalo syttyy ja laite alkaa lämmetä. Kun merkkivalo sammuu, paistolevy on kuuma.
3 Kun olet paistanut ohukaiset, irrota pistoke pistorasiasta.

Poffertjes-miniohukaisten paistaminen

Kun paistolevy on kuuma ja kaikki ainekset ovat valmiina (katso kohta ”Ruoanlaittovinkkejä”), voit alkaa paistaa miniohukaisia.

Älä käytä paistolevyllä teräviä esineitä, kuten metallilastoja, veitsiä ja haarukoita. Ne voivat vahingoittaa pinnoitetta.

1 Laita syvennyksiin hieman öljyä tai rasvaa.
2 Kaada taikinaa paistolevyn syvennyksiin lusikan tai erityisen poffertjes-taikinapullon avulla. Varmista, että jokainen syvennys tulee aivan täyteen.
3 Anna miniohukaisten alapinnan paistua ruskeaksi.
4 Käännä miniohukaiset juuri ennen kuin taikina on ehtinyt jähmettyä täysin.
5 Poffertjes-miniohukaiset ovat valmiita, kun molemmat puolet ovat kauniin ruskeita. Ota ne pois syvennyksistä ja tarjoa tomusokerin kanssa.

Hoito ja puhdistaminen

- **Älä koskaan siirrä laitetta, kun se on päällä tai lämmin. Sammuta laite ja siirrä sitä vasta sen jäähdyttyä.**
- **Varmista, ettei laitekotelon sisäpuolelle pääse kosteutta.**
- **Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen. Jos näin tapahtuu, laitetta ei saa enää käyttää, vaan se on hävitettävä.**
- **Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita.**

1 Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä täysin.
2 Puhdista paistolevy lämpimällä vedellä, astianpesuaineella ja pehmeällä harjalla tai liinalla.
3 Puhdista kotelo pehmeällä, kostealla liinalla.
4 Varmista ennen laitteen laittamista säilytykseen, että se on täysin kuiva.

Turvallisuus

Yleistä

- **Lue käyttöohje huolellisesti ja säilytä se huolellisesti.**
- **Käytä tätä laitetta ainoastaan käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.**
- **Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön.**
- **Jos laitetta käyttävät lapset tai henkilöt, joilla on fyysisiä tai motorisia rajoituksia tai aisti- tai kehitysvamma tai joilla ei ole riittävästi tietoa ja kokemusta, seurauksena voi olla vaaratilanne. Tällaisten henkilöiden turvallisuudesta vastaavien ihmisten on annettava käyttäjille selkeät ohjeet tai valvottava laitteen käyttöä.**
- **Valvo, etteivät lapset leiki laitteella.**
- **Teetä korjaukset hyväksytyllä asentajalla. Älä koskaan korjaa laitetta itse.**
- **Käytä vain valmistajan suosittelemia lisävarusteita. Muiden varusteiden käyttäminen voi vaurioittaa laitetta ja aiheuttaa käyttäjälle vaaran.**

Lämpö ja sähkö

- **Tarkasta ennen laitteen käyttöä, että verkkojännite vastaa laitteen tyyppikilvessä ilmoitettua verkkojännitettä.**
- **Käytä maadoitettua pistorasiaa.**
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina, kun laitetta ei käytetä.**
- **Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, vedä pistotulpasta, älä koskaan liitosjohdosta.**
- **Älä koskaan siirrä laitetta tai irrota pistotulppaa pistorasiasta johdosta vetämällä.**
- **Älä käytä laitetta, jos johdossa on vaurioita. Riskien välttämiseksi lähetä laite huoltopalveluumme. Tällaisten laitteiden vaurioituneen johdon saa vaihtaa vain huoltopalvelumme. Vaihtamiseen tarvitaan erityistyökaluja.**
- **Varmista, etteivät laite tai johto joudu kosketuksiin lämmönlähteen, kuten kuuman keittolevyn tai avotulen kanssa.**
- **Varmista, etteivät johto tai pistotulppa joudu kosketukseen veden kanssa.**
- **Ole varovainen koskiessasi laitetta tai sen osia. Anna laitteen ensin jäähtyä. Laite ja sen osat kuumenevat käytön aikana.**

- **Tulipalon vaaran vuoksi laitteen on annettava jäähtyä kunnolla. Varmista siis, että laitteen ympärillä on riittävästi tilaa ja ettei se pääse kosketuksiin palavan materiaalin kanssa. Laitetta ei saa peittää.**

Käytön aikana

- **Älä koskaan käytä laitetta ulkona.**
- **Älä koskaan käytä laitetta kosteissa tiloissa.**
- **Sijoita laite vakaalle ja tasaiselle alustalle paikkaan, josta se ei pääse putoamaan.**
- **Älä jätä johtoa roikkumaan työtason tai pöydän laidalta.**
- **Ennen kuin kosketat laitetta, johtoa tai pistotulppaa, varmista, että kätesi ovat kuivat.**
- **Jos havaitset laitteessa toimintahäiriön, haluat puhdistaa laitteen, kiinnittää tai poistaa lisävarusteen tai lopettaa käytön, irrota pistotulppa pistorasiasta.**
- **Älä jätä laitetta käytön aikana koskaan ilman valvontaa.**
- **Varmista, etteivät pienet lapset pääse koskemaan laitetta. Laite kuumenee käytön aikana.**
- **Älä koskaan siirrä laitetta, kun se on päällä tai lämmin. Sammuta laite ja siirrä sitä vasta sen jäähdyttyä.**
- **Älä käytä laitetta muun lämmönlähteen läheisyydessä. Älä päästä laitteen lämpimiä osia kosketukseen helposti syttyvien aineiden, kuten pyyhkeiden kanssa.**
- **Jotkin laitteen osat saattavat kuumentua. Älä koske laitteen kuumia osia palovamman välttämiseksi.**
- **Älä käytä paistolevyllä teräviä esineitä, kuten metallilastoja, veitsiä ja haarukoita. Ne voivat vahingoittaa pinnoitetta.**
- **Älä koskaan upota laitetta, johtoa tai pistotulppaa veteen tai muuhun nesteeseen.**
- **Laitteen paistolevyssä on PTFE-pohjainen tarttumisenestopinnoite. Kun levyä lämmitetään, siitä voi irrota erittäin vähäisiä määriä kaasua, joka on ihmisille täysin vaaratonta. On kuitenkin todettu, että lintujen hermojärjestelmä on erittäin herkkä tälle kaasulle. Älä näin ollen käytä laitetta lintujen lähistöllä (esimerkiksi häkkilinnut, kuten papukaijat).**
- **Älä tartu veteen pudonneeseen laitteeseen. Irrota välittömästi pistotulppa pistorasiasta. Älä enää käytä laitetta.**
- **Puhdista laite huolellisesti käytön jälkeen (katso luku ”Hoito ja puhdistaminen”).**



Ympäristö

Lajittele asianmukaisesti pakkausmateriaalit, esimerkiksi muovit ja laatikot.

Jos et enää halua käyttää laitetta, vaikka se toimii hyvin tai sen voi korjata helposti, huolehdi laitteen kierrätyksestä.



Laite on käyttöiän päätyttyä hävitettävä asianmukaisesti, jotta laite tai sen osat voidaan käyttää uudelleen. Älä hävitä laitetta lajittelemattoman jätteen mukana, vaan toimita se myyjälle tai keräyspisteeseen. Lisätietoja toimitus- ja keräysjärjestelmistä saa kunnan jäteviranomaisilta.

Ruoanlaittovinkkejä

Poffertjes-miniohukaistaikina (perusohje)
Noin 150:a miniohukaista varten:
- 1 paketti poffertjes-miniohukaisjauhoseosta
- 0,8 l maitoa
- 2 kananmunaa
- 3 ruokalusikallista öljyä

Kaada maito taikinakulhoon ja lisää siihen jauhoseos. Sekoita taikina tasaiseksi lastalla tai vispilällä. Sekoita kananmunat ja öljy taikinaan.
Kuumenna poffertjes-paistolevy ja sivele syvennyksiin hieman öljyä. Paista miniohukaiset ja tarjoa ne tomusokerin kanssa.

Perinteinen poffertjes-ohje
- 125 g vehnäjauhoa
- 125 g tattarijauhoa (voit käyttää myös tavallisia vehnäjauhoja, mutta silloin poffertjes-miniohukaisiin ei tule niiden perinteistä ominaismakua)
- 1 kananmuna
- 250 ml maitoa
- n. 250 ml vettä
- 15 g tuoretta hiivaa (tai pieni pussi kuivahiivaa)
- 50 g sulatettua voita
- suolaa (jos käytät suolatonta voita)

Liuota tuore hiiva 3 ruokalusikalliseen haaleaa vettä. Sekoita vehnä- ja tattarijauhot keskenään. Lisää seokseen hiiva, maito ja vesi ja sekoita, kunnes taikina on tasaista (taikina ei saa valua helposti pois lusikasta, mutta se ei saa myöskään olla liian paksua; säädä paksuutta veden määrällä). Lisää suola, vesi ja kananmuna ja sekoita ne hyvin taikinaan. Peitä taikinakulho kostealla liinalla ja siirrä se lämpimään paikkaan (lämpöpatterin luokse, auringonpaisteeseen tai 50 -asteiseen uuniin). Anna nousta vähintään 30 minuuttia.

Muunnelmia:
Poffertjes-miniohukaisia voi muunnella mielin määrin. Niiden kanssa sopii tomusokerin lisäksi myös kermavaahto tai jäätelö.
Entäpä täytetyt miniohukaiset? Kaada ensin paistolevyn syvennyksiin kerros taikinaa, aseta päälle täyte ja täytä sen jälkeen syvennys täyteen taikinalla. Täytteenä voi käyttää esimerkiksi rusinoita, hilloa tai pieniä paloja tuoreita hedelmiä. Myös suolaiset täytteet, kuten juusto tai pekoni, ovat maukkaita.

Geral

Esta bela Royal Dutch Pancake Maker é apropriada para cozinhar pofers. O aparelho dispõe de uma chapa de cozedura com 14 cavidades e tem um elemento de aquecimento eléctrico encastrado.

Funcionamento e manuseamento

Veja a figura 1.

O aparelho contém os seguintes componentes:
1 Chapa de cozedura com 14 cavidades
2 Corpo do aparelho
3 Luz indicadora de temperatura
4 Cabo e ficha

Antes da primeira utilização

1 Remova todo o material de embalagem e autocolantes do aparelho.
2 Limpe o aparelho e todos os acessórios (Veja “Manutenção e limpeza”).
3 Regule o aparelho e ligue-o (veja “Ligar e desligar o aparelho”).
4 Deixe a chapa de cozedura aquecer bem uma vez.

Na primeira utilização do aparelho haverá uma ligeira formação de fumo e formar-se-á um cheiro específico. Isto é normal e desaparece. Mas faça com que haja uma boa ventilação.

5 Tire a ficha da tomada.
6 Deixe o aparelho arrefecer bem.

Ligar e desligar o aparelho

1 Coloque o aparelho numa superfície plana e estável.
2 Introduza a ficha na tomada. A luz indicadora acende e o aparelho aquece. Quando a luz indicadora se apagar, a chapa de cozedura alcançou a temperatura desejada.
3 Quando terminar a cozedura, retire a ficha da tomada.

Preparar pofers

Pode começar a preparar pofers logo que tenha todos os ingredientes prontos (veja “Dicas de cozedura”) e assim que a chapa de cozedura tenha atingido a temperatura desejada.

Não use objectos afiados na chapa de cozedura como, por exemplo, garfos, facas ou espátulas metálicas, Estes podem danificar a camada anti-aderente.

1 Introduza uma pequena quantidade de óleo ou margarina em cada cavidade.
2 Utilize um saco pasteleiro ou uma colher para deitar a massa batida nas cavidades da chapa de cozedura. Encha completamente cada uma das cavidades.
3 Deixe os pofers alourar por baixo.
4 Vire os pofers mesmo antes da massa solidificar completamente.
5 Quando ambos os lados estiverem alourados os pofers estão prontos. Tire-os das cavidades e sirva-os com açúcar em pó.

Manutenção e limpeza

- **Nunca desloque o aparelho se este estiver ligado ou ainda quente. Primeiro desligue o aparelho e desloque-o apenas quando estiver frio.**
- **Não deixe que nenhuma humidade entre para o interior do corpo do aparelho.**
- **Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutro líquido. Se isto acontecer, não utilize mais o aparelho e deite-o fora.**
- **Não utilize produtos ásperos ou agressivos.**

1. Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer completamente.
2. Limpe a chapa de cozedura com um pouco de água quente, detergente e uma escova ou pano suave.
3. Limpe o lado exterior do aparelho com um pano húmido e suave.
4. Seque bem o aparelho antes de o arrumar.

Segurança

Geral

- **Leia bem as instruções de uso e guarde-as cuidadosamente.**
- **Utilize este aparelho apenas como descrito nestas instruções de uso.**
- **Apenas utilize este aparelho para fins domésticos.**
- **A utilização deste aparelho por crianças ou pessoas com uma deficiência física, sensorial, mental ou motora, ou com falta de conhecimento e experiência pode levar a situações perigosas. As pessoas responsáveis pela segurança de tais pessoas têm que dar instruções claras ou supervisionar o uso do aparelho.**
- **Tenha atenção para que crianças não brinquem com o aparelho.**
- **No caso de reparações, mande efectuar as reparações a um técnico qualificado. Nunca tente você próprio reparar o aparelho.**
- **Apenas use acessórios aconselhados pelo fornecedor. A utilização de outros acessórios pode provocar danos no aparelho pelo que pode surgir perigo para o utilizador.**

Calor e electricidade

- **Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica verifique se a voltagem indicada na chapa de tipo do aparelho corresponde à voltagem da rede eléctrica.**
- **Use uma tomada com terra.**
- **Retire sempre a ficha da tomada quando não utilizar o aparelho.**
- **Quando tirar a ficha da tomada, puxe pela ficha, não puxe pelo cabo.**
- **Nunca puxe pelo cabo de ligação para deslocar o aparelho ou para retirar a ficha da tomada.**
- **Não utilize mais o aparelho se o aparelho ou o cabo estiver danificado. Envie o aparelho para os nossos serviços técnicos para evitar perigo. Neste tipo de aparelho, um cabo de alimentação danificado deve ser unicamente substituído pelos nossos serviços de assistência que dispõem de ferramentas adequadas.**

- **Tenha atenção para que o aparelho e o cabo não toquem em fontes de calor como, por exemplo, uma placa ou chamas.**
- **Tenha cuidado para que o cabo e a ficha não entrem em contacto com água.**
- **Tenha cuidado quando pegar nos componentes do próprio aparelho. Primeiro deixe o aparelho arrefecer. O aparelho e os componentes ficam quentes durante a utilização.**
- **O aparelho tem que conseguir perder o calor para evitar o perigo de fogo. Por isso, mantenha o aparelho suficientemente livre e não o deixe entrar em contacto com material inflamável. O aparelho não pode ser coberto.**

Durante a utilização

- **Nunca utilize o aparelho na rua.**
- **Nunca use o aparelho em áreas húmidas.**
- **Coloque o aparelho numa superfície plana e estável num local de onde não possa cair.**
- **Não deixe o cabo ficar suspenso num forno, numa bancada ou numa mesa.**
- **Tenha as mãos secas quando tocar no aparelho, no cabo ou na ficha.**
- **Retire a ficha da tomada se detectar alguma anomalia durante a utilização, quando limpar o aparelho, quando aplicar ou retirar um acessório ou quando terminar a utilização.**
- **Nunca deixe o aparelho ligado sem vigilância.**
- **Tenha cuidado para que crianças pequenas não toquem no aparelho. O aparelho fica bastante quente durante a utilização.**
- **Nunca desloque o aparelho se este estiver ligado ou ainda quente. Primeiro desligue o aparelho e desloque-o apenas quando estiver frio.**
- **Nunca use o aparelho junto de outras fontes de calor. Tenha atenção para que os componentes quentes do aparelho não entrem em contacto com produtos facilmente inflamáveis como, por exemplo, um pano.**
- **Determinados componentes do aparelho podem ficar muito quentes. Não toque nos componentes quentes do aparelho para evitar queimaduras.**
- **Não use objectos afiados na chapa de cozedura como, por exemplo, garfos, facas ou espátulas metálicas, Estes podem danificar a camada anti-aderente.**
- **Nunca mergulhe o aparelho, o cabo e a ficha em água ou noutro líquido.**
- **A chapa de cozedura deste aparelho está munida de uma camada anti-aderente à base de PTFE. Ao aquecer podem libertar-se pequenas quantidades de gases que são inofensivas para o ser humano. Mas detectou-se que o sistema neurológico dos pássaros é extremamente sensível a este gás. Por isso, não use o aparelho perto de pássaros (por exemplo, papagaios).**
- **Não pegue no aparelho se este caiu na água. Primeiro retire a ficha da tomada. Não utilize mais o aparelho.**
- **Depois da utilização limpe completamente o aparelho (veja o capítulo “Manutenção e limpeza”).**

Ambiente

Coloque o material de embalagem, como plástico e caixas, no contentor de lixo apropriado.

Se pretender desfazer-se do aparelho, mesmo que este funcione bem ou possa ser facilmente reparado, então arranje maneira de este ser reutilizado.

No fim de vida do aparelho desfaça-se do aparelho de modo responsável, para que o aparelho ou componentes possam ser reutilizados. Não coloque o aparelho no lixo doméstico mas entregue-o na loja ou num ponto de recolha apropriado. Entre em contacto com a sua câmara para obter informação acerca dos sistemas de recolha e de recepção de lixo.

Dicas de cozedura

Massa para pofers (receita básica)
Para cerca de 150 pofers:

- 1 pacote de Mistura para pofers
- 0,8 l leite
- 2 ovos
- 3 colheres de óleo

Deite o leite numa tigela e adicione a mistura. Bata até alisar com a batedeira ou vara de arames. Mexa os ovos e o óleo na massa.
Deixe a chapa de pofers aquecer e unte-a levemente com óleo. Prepare os pofers e sirva-os com açúcar em pó.

Receita tradicional para pofers

- 125 g de farinha
- 125 g de farinha de trigo-sarraceno também chamado trigo-mourisco, pode utilizar farinha normal, mas desse modo não obterá o sabor característico dos pofers tradicionais!
- 1 ovo
- 250 ml leite
- cerca de 250 ml de água
- 15 gr de fermento de padeiro (ou um pequeno saco de fermento seco)
- 50 gr de manteiga derretida
- sal (se utilizar manteiga sem sal)

Dissolva o fermento de padeiro em 3 colheres de sopa de água morna. Misture a farinha com a farinha de trigo sarraceno (trigo mourisco). Adicione o fermento, o leite e a água e misture até obter uma massa lisa (a massa não pode ficar demasiado líquida escorrendo demasiado da colher, mas também não pode ficar demasiado grossa, regule para isso a quantidade de água). Adicione sal, manteiga e o ovo e misture isto bem na massa. Coloque a massa, tapada com um pano húmido num local quente (perto dum radiador, ao sol ou num forno a 50 °C) e deixe a massa levedar durante pelo menos 30 .

Variações:
Os pofers permitem-lhe variar infinitamente. Os pofers não só são saborosos com açúcar em pó mas também com natas ou gelado.
Ou, o que acha de pofers recheados? Deite uma pequena camada nas cavidades da chapa de cozedura, adicione um pouco de recheio e acabe de encher a cavidade com massa.
Como recheio pode utilizar, por exemplo, passas de uva, doce ou pequenos pedaços de fruta fresca, mas também pode ser algo consistente como queijo ou tiras de toucinho fumado.

Γενικές πληροφορίες

Αυτό το ελκυστικό Royal Dutch Pancake Maker είναι κατάλληλο για να φτιάχνετε Ολλανδικές τηγανίτες. Η συσκευή διαθέτει μία θερμαινόμενη επιφάνεια με 14 υποδοχές και ένα ενσωματωμένο ηλεκτρονικό θερμαντικό στοιχείο.

Λειτουργία και χειριστήρια

Ανατρέξτε στην εικόνα 1.

Η συσκευή αποτελείται από τα ακόλουθα μέρη:

1 Θερμαινόμενη επιφάνεια με 14 υποδοχές
2 Σώμα
3 Ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας
4 Καλώδιο και φις ρεύματος

Πριν από την πρώτη χρήση

1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα αυτοκόλλητα από τη συσκευή.
2 Καθαρίστε τη συσκευή και όλα τα αξεσουάρ (δείτε ‘Καθαρισμός και συντήρηση’).
3 Τοποθετήστε τη συσκευή στην επιθυμητή θέση και ανάψτε την(δείτε ‘Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής’).
4 Περιμένετε μέχρι να κάψει η θερμαινόμενη επιφάνεια.

Η συσκευή μπορεί να παράγει λίγο καπνό και μία χαρακτηριστική οσμή όταν την ανάψετε για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό και θα σταματήσει σύντομα. Βεβαιωθείτε ότι ο αερισμός της συσκευής είναι επαρκής.

5 Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα ρεύματος.
6 Περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής

1 Τοποθετήστε τη συσκευή σε μία επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
2 Εισάγετε το φις στην πρίζα. Η ενδεικτική λυχνία θ’ ανάψει και η συσκευή θα ζεσταθεί. Η θερμαινόμενη επιφάνεια έχει φτάσει στη σωστή θερμοκρασία όταν σβήσει η ενδεικτική λυχνία.
3 Όταν τελειώσετε, αποσυνδέστε το φις από την πρίζα ρεύματος.

Φτιάχνοντας Ολλανδικές τηγανίτες

Αφού φτάσει στη σωστή θερμοκρασία η θερμαινόμενη επιφάνεια και προετοιμάσετε τα συστατικά (δείτε ‘Συμβουλές μαγειρικής’), μπορείτε ν’ αρχίσετε να φτιάχνετε Ολλανδικές τηγανίτες.

Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα επάνω στην θερμαινόμενη επιφάνεια, όπως μεταλλικές σπάτουλες, μαχαίρια και πιρούνια. Αυτά ενδεχομένως να καταστρέψουν την αντικολλητική επίστρωση.

1 Τοποθετήστε μία μικρή ποσότητα λαδιού ή βουτύρου σε κάθε υποδοχή.
2 Χρησιμοποιήστε ένα κουτάλι ή μία ειδική κανάτα για μείγμα Ολλανδικών τηγανιτών για να τοποθετήσετε το μείγμα στις υποδοχές της θερμαινόμενης επιφάνειας. Βεβαιωθείτε ότι κάθε υποδοχή γεμίζει έως επάνω.
3 Ψήστε τις Ολλανδικές τηγανίτες μέχρι να ροδίσει καλά η κάτω επιφάνειά τους.
4 Γυρίστε ανάποδα τις Ολλανδικές τηγανίτες πριν στερεοποιηθεί πλήρως το μείγμα.
5 Οι Ολλανδικές τηγανίτες είναι έτοιμες όταν και οι δύο πλευρές τους δείχνουν ροδοκόκκινες και λαχταριστές. Αφαιρέστε τες από τις υποδοχές και σερβίρετέ τες με ζάχαρη άχνη.

Συντήρηση και καθαρισμός

- **Μην μετακινείτε ποτέ τη συσκευή ενώ λειτουργεί ή είναι ακόμη ζεστή. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και περιμένετε μέχρι να κρυώσει πριν τη μετακινήσετε.**
- **Βεβαιωθείτε ότι δεν χύνονται υγρά στο εσωτερικό του σώματος.**
- **Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά. Εάν συμβεί κάτι τέτοιο, μην χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή. Για λόγους ασφάλειας, πετάξτε τη συσκευή.**
- **Μην χρησιμοποιείτε ποτέ “σκληρά” ή λειαντικά προϊόντα καθαρισμού.**

1 Βγάλτε το φις από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.
2 Καθαρίστε τη θερμαινόμενη επιφάνεια με ζεστό νερό, υγρό πιάτων και μία μαλακή βούρτσα ή ένα πανάκι.
3 Καθαρίστε το εξωτερικό του σώματος της συσκευής μ’ ένα μαλακό, υγρό πανί.
4 Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πλήρως πριν να την αποθηκεύσετε.

Ασφάλεια

Γενικές πληροφορίες

- **Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τες για μελλοντική αναφορά.**
- **Η χρήση αυτής της συσκευής πρέπει να γίνεται μόνο σύμφωνα με τις παρεχόμενες οδηγίες.**
- **Να χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή μόνο για οικιακή χρήση.**
- **Η χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά ή άτομα με φυσικές, αισθητήριες, πνευματικές, ή κινητικές αναπηρίες, ή χωρίς την απαραίτητη γνώση και εμπειρία, μπορεί ν' αποτελέσει πηγή κινδύνων. Τα άτομα που είναι υπεύθυνα για την ασφάλειά τους θα πρέπει να τους παρέχουν ρητές οδηγίες ή να επιβλέπουν την χρήση της συσκευής.**
- **Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με τη συσκευή.**
- **Για οποιαδήποτε επισκευή, απευθυνθείτε σε ειδικευμένο τεχνικό. Μην προσπαθήσετε ποτέ να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.**
- **Να χρησιμοποιείτε μόνο τα εξαρτήματα που συνιστά ο προμηθευτής. Η χρήση άλλων αξεσουάρ μπορεί να προκαλέσει βλάβες ή φθορές στην συσκευή, οι οποίες μπορεί να ενέχουν κίνδυνο για τον χρήστη.**

Ηλεκτρισμός και θερμότητα

- **Πριν από τη χρήση, ελέγξτε ότι η τάση ρεύματος του δικτύου είναι ίδια με αυτή που αναφέρεται στην ετικέτα τύπου της συσκευής.**
- **Συνδέστε τη συσκευή σε μία πρίζα ρεύματος με γείωση.**
- **Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει πάντα να αποσυνδέετε το φις από την πρίζα ρεύματος.**
- **Για ν' αποσυνδέσετε το φις από την πρίζα ρεύματος, θα πρέπει πάντα να πιάνετε το φις – μην τραβάτε το καλώδιο ρεύματος.**
- **Μην μετακινείτε τη συσκευή και μην αποσυνδέετε το φις του καλωδίου από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο ρεύματος.**
- **Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο ρεύματος ή η ίδια η συσκευή έχουν φθορές ή βλάβες. Προς αποφυγή επικίνδυνων καταστάσεων, στείλτε τη συσκευή στην τεχνική υπηρεσία της εταιρείας**

μας. Η αντικατάσταση του φθαρμένου καλωδίου ρεύματος μπορεί να γίνει μόνο από την τεχνική υπηρεσία της εταιρείας μας, χρησιμοποιώντας τα ειδικά εργαλεία που απαιτούνται γι' αυτή την επισκευή.

- Προσέξτε να μην έρθει η συσκευή ή το καλώδιο ρεύματος σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως π.χ. ένα καυτό σκεύος ή φλόγα.
- Φροντίστε ώστε το καλώδιο ρεύματος ή το φις να μην έρθουν σε επαφή με νερό.
- Όταν αγγίζετε την συσκευή και τα εξαρτήματά της θα πρέπει να είστε προσεκτικοί. Πριν αγγίξετε τη συσκευή, αφήστε την να κρυώσει. Η συσκευή και τα μέρη της θερμαίνονται κατά την χρήση.
- Για ν' αποφύγετε πιθανή πυρκαγιά, η συσκευή πρέπει να έχει τη δυνατότητα να απομακρύνει τη θερμότητα που παράγει. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός ελεύθερος χώρος γύρω από τη συσκευή, καθώς και ότι η συσκευή δεν έρχεται σε επαφή με εύφλεκτα υλικά. Η συσκευή δεν πρέπει να καλύπτεται από κανένα αντικείμενο.

Κατά την χρήση

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σε χώρους με πολλή υγρασία.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μία σταθερή και επίπεδη επιφάνεια, έτσι ώστε να μην κινδυνεύει να πέσει.
- Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται πάνω από την ακμή του πάγκου της κουζίνας ή ενός τραπεζιού.
- Πριν πιάσετε τη συσκευή, το καλώδιο ρεύματος, ή το φις, βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι στεγνά.
- Αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα εάν διαπιστώσετε κάποιο πρόβλημα στη συσκευή κατά τη χρήση, καθώς και πριν την καθαρίσετε, όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε ένα εξάρτημα, ή όταν την αποθηκεύετε μετά τη χρήση.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν την χρησιμοποιείτε.
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από μέρη στα οποία φτάνουν μικρά παιδιά. Η συσκευή ζεσταίνεται κατά τη χρήση.
- Μην μετακινείτε ποτέ τη συσκευή ενώ λειτουργεί ή είναι ακόμη ζεστή. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και περιμένετε μέχρι να κρυώσει πριν να τη μετακινήσετε.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν βρίσκεται κοντά σε άλλη πηγή θερμότητας. Προσέξτε ώστε τα θερμά μέρη της συσκευής να μην έρθουν σε επαφή με εύφλεκτα αντικείμενα, όπως π.χ. πετσέτες κουζίνας.
- Ορισμένα εξαρτήματα της συσκευής μπορεί να είναι καυτά. Για ν' αποφύγετε τυχόν εγκαύματα, μην αγγίζετε τα καυτά εξαρτήματα της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα επάνω στην θερμαινόμενη επιφάνεια, όπως μεταλλικές σπάτουλες, μαχαίρια και πιρούνια. Αυτά ενδεχομένως να καταστρέψουν την αντικολλητική επίστρωση.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή, το καλώδιο ρεύματος, ή το φις σε νερό ή άλλα υγρά.
- Η θερμαινόμενη επιφάνεια της συσκευής διαθέτει αντικολλητική επίστρωση PTFE. Όταν θερμαίνεται αυτή η επίστρωση, μπορεί να παράγονται μικρές ποσότητες αερίων οι οποίες είναι απόλυτα αβλαβείς για τον άνθρωπο. Ωστόσο, έχει διαπιστωθεί ότι το νευρικό σύστημα

των πτηνών είναι εξαιρετικά ευαίσθητο σ' αυτά τα αέρια, και για τον λόγο αυτό η συσκευή δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται κοντά σε πτηνά (π.χ. τροπικά πτηνά, όπως οι παπαγάλοι).

- **Εάν η συσκευή πέσει μέσα σε νερό, μην την αγγίξετε. Αποσυνδέστε αμέσως το φις από την πρίζα ρεύματος. Μην χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή.**
- **Καθαρίστε προσεκτικά τη συσκευή μετά τη χρήση (δείτε 'Συντήρηση και καθαρισμός').**

Περιβάλλον

Η απόρριψη των υλικών συσκευασίας, όπως τα πλαστικά και τα κουτιά, πρέπει να γίνεται στους κατάλληλους κάδους απορριμμάτων.

Εάν θέλετε να πετάξετε τη συσκευή ενώ λειτουργεί κανονικά ή χρειάζεται μόνο μικρές επισκευές, σας συνιστούμε να φροντίσετε για την ανακύκλωσή της

Όταν η συσκευή φτάσει στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της, η απόρριψή της πρέπει να γίνει με υπεύθυνο τρόπο, έτσι ώστε να μπορούν να χρησιμοποιηθούν ξανά τα εξαρτήματά της (ή ολόκληρη η συσκευή). Μην αναμειγνύετε τη συσκευή με τα συνηθισμένα οικιακά απορρίμματα, αλλά παραδώστε την σ' ένα σημείο συλλογής απορριμμάτων για ανακύκλωση. Για πληροφορίες σχετικά με τα διαθέσιμα συστήματα διάθεσης και συλλογής απορριμμάτων, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές.

Συμβουλές μαγειρικής

Μείγμα για Ολλανδικές τηγανίτες (βασική συνταγή)
Για 150 περίπου Ολλανδικές τηγανίτες:

- 1 πακέτο μείγματος για Ολλανδικές τηγανίτες
- 0,8 λίστα γάλα
- 2 αυγά
- 3 κουταλιές λάδι

Αδειάστε το γάλα σ' ένα μπολ και προσθέστε το μείγμα. Ανακατέψτε τα υλικά μ' ένα μίξερ ή σύρμα μέχρι να γίνουν ένα ομοιογενές μείγμα. Προσθέστε τα αυγά και το λάδι στο χυλό.
Ζεστάνετε την θερμαινόμενη επιφάνεια για Ολλανδικές τηγανίτες και αλείψτε το σκεύος με λίγο λάδι. Ψήστε τις Ολλανδικές τηγανίτες και σερβίρετέ τες με ζάχαρη άχνη.

Συνταγή για παραδοσιακές Ολλανδικές τηγανίτες

- 125 γρ. αλεύρι
- 125 γρ. αλεύρι από σίκαλη (μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε συνηθισμένο αλεύρι αντί για αλεύρι σίκαλης, αλλά θα χάσετε λίγο από το χαρακτηριστικό άρωμα που έχουν οι Ολλανδικές τηγανίτες!)
- 1 αυγό
- 250 ml γάλα
- περίπου 250 ml νερό
- 15 γρ. φρέσκια μαγιά (ή 1 σακουλάκι ξερή μαγιά)
- 50 γρ. λιωμένο βούτυρο
- αλάτι (εάν χρησιμοποιήσετε ανάλατο βούτυρο)

Λιώστε τη μαγιά σε 3 κουταλιές χλιαρό γάλα. Αναμείξτε το αλεύρι με το αλεύρι σίκαλης. Ετοιμάστε ένα ομοιογενή χυλό ανακατεύοντας το αλεύρι, τη μαγιά, το γάλα και το νερό (ο χυλός δεν θα πρέπει να

τρέχει εύκολα από το κουτάλι, αλλά δεν πρέπει να είναι πολύ πηχτός – χρησιμοποιήστε όσο νερό χρειάζεται). Προσθέστε το αλάτι, το λιωμένο βούτυρο και το χτυπημένο αυγό στο χυλό και ανακατέψτε. Ο χυλός πρέπει να είναι χλιαρός. Σκεπάστε το χυλό με μία υγρή πετσέτα, τοποθετήστε τον σ' ένα ζεστό χώρο (δίπλα σ' ένα καλοριφέρ, στον ήλιο, ή στο φούρνο στους 50 °C) και αφήστε τον να φουσκώσει για 30 λεπτά τουλάχιστον.

Παραλλαγές:
Μπορείτε να παρασκευάσετε αμέτρητες παραλλαγές με Ολλανδικές τηγανίτες. Οι Ολλανδικές τηγανίτες πηγαίνουν όχι μόνο με ζάχαρη άχνη, αλλά και με κρέμα ή παγωτό.
Ή, τι θα λέγατε για γεμιστές Ολλανδικές τηγανίτες; Αρχικά, τοποθετήστε ένα στρώμα μείγματος στις υποδοχές της θερμαινόμενης επιφάνειας. Τοποθετήστε μία μικρή ποσότητα γέμισης από πάνω και κατόπιν γεμίστε την υπόλοιπη υποδοχή με χυλό.
Σαν γέμιση μπορείτε να χρησιμοποιήσετε, για παράδειγμα, σταφίδες, μαρμελάδα, ή φρέσκα φρούτα. Θα μπορούσατε επίσης να χρησιμοποιήσετε τυρί ή λωρίδες μπέικον.

عام

هذا الجهاز الجذاب صانع الفطائر الهولندية الملكي مناسب لطهي الفطائر الهولندية. يحتوى الجهاز علي لوح التسخين المزود باربعة عشر

التشغيل وعناصر التحكم

انظر الشكل ١.

يتكون الجهاز من الأجزاء التالية:

١. لوح التسخين الالكتروني و١٤ فتحة.
٢. العلبة
٣. ضوء مؤشر الحرارة
٤. سلك التيار والقابس

قبل الاستخدام للمرة الأولى

١. قم بفك جميع مواد التغليف والملصقات من الجهاز.
٢. نظف الجهاز وكل الملحقات (انظر "الصيانة والتنظيف")
٣. قم بتثبيت الجهاز وقم بتشغيله (انظر "تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز").
٤. قم بترك لوح التسخين حتى يصبح ساخنا.

قد ينبعث عن الجهاز بعض الدخان ورائحة ميزة عند تشغيله للمرة الأولى. هذا أمر طبيعي، وسيتوقف ذلك بعد وقت قصير. تأكد من وجود تهوية كافية للجهاز.

١. قم بفك القابس من المقبس فورًا.
٢. قم بترك الجهاز حتى يبرد تماماً.

تشغيل الجهاز وإيقاف تشغيله

١. قم بوضع الجهاز على سطح ثابت. ومسطح.
٢. قم بوضع القابس في المقبس. سيصبح مؤشر الضوء مضاء ويصبح الجهاز ساخنا. عندما ينطفي ضوء المؤشر يكون الجهاز قد وصل الي درجة الحرارة الصحيحة.
٣. قم بازالة القابس من المقبس عندما تنتهي من استخدام الجهاز.

طهي الفطائر الهولندية.

عندما يصل لوح النسخين الي درجة الحرارة الصحيحة ويتم تحضير المكونات (أنظر "تلميحات الطهي")عندها يمكنك البدء في طهي الفطائر الهولندية.

لا تقم باستخدام أدوات حادة في لوح التسخين، مثل الملاعق المعدنية والسكاكين والشوك. حيث أن هذه الأدوات تضر بالطبقة المضادة للالتصاق.

١. قم باضافة كمية صغيرة من الزيت او الزبد في كل فتحة.
٢. قم باستخدام ملعقة أوبرطمان سكب خاص بخليط الفطائر الهولندية لسكب الخليط في الفتحات في لوح التسخين. تأكد من ملء الفتحات حتى الحواف.
٣. قم بطهي الفطائر الهولندية إلى أن يصبح أسفلها بني اللون.
٤. قم بقلب الفطائر الهولندية قبل أن يصبح الخليط صلباً تماماً.
٥. تصبح الفطائر الهولندية جاهزة عندما يصبح لون الجانبين بنياً. قم بازالة الفطائر من الفتحات وقم بتقديمهم مع السكر الناعم.

الصيانة والتنظيف

- لاتقم بتحريك الجهاز أثناء تشغيله أو بينما لا يزال ساخناً. قم بإيقاف تشغيل الجهاز، وانتظر حتى يبرد قبل نقله.
- تأكد من انه لم يدخل ماء الى داخل الجهاز.
- لا تغمر الجهاز في المياه، أو في أي سوائل أخرى. واذا حدث هذا لا تستخدم الجهاز مرة اخرى. لاسباب امنية قم بالتخلص من الجهاز.
- لا تستخدم منتجات التنظيف الكاشطة أو الحادة.

١. قم بفك القابس من مقبس الجدار واترك الجهاز يبرد بالكامل.
٢. نظف لوح التسخين بالماء،سائل تنظيف وفرشاة ناعمة أو قطعة قماش.
٣. نظّف الجهاز من الخارج باستخدام قطعة قماش ناعمة ورطبة.
٤. تأكد من أن الجهازتم تجفيفه جيدا قبل تخزينه.

السلامة

عام

- الرجاء قراءة الإرشادات بحرص، والاحتفاظ بها للرجوع إليها لاحقاً.
- قم باستخدام هذا الجهاز فقط كما هو موضح في هذه الإرشادات.
- قم باستخدام هذا الجهاز للأغراض المنزلية فقط.
- قد يتسبب هذا الجهاز في التعرض لمواقف خطرة إذا تم استخدامه بواسطة طفل أو شخص ذو إعاقة جسدية أو عصبية أو عقلية أو حركية أو عند استخدامه بواسطة أشخاص لا يمتلكون المعرفة والخبرة اللازمة. يجب أن يُعطي الأشخاص المسئولين عن السلامة إرشادات واضحة أو متابعة على استخدام الجهاز.
- تأكد من عدم عبث الأطفال بالجهاز.
- يجب القيام بالتصليحات اللازمة فقط بواسطة فني خدمة مؤهل. لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك.
- استخدم الملحقات فقط التي اوصى بها المورد. قد ينتج عن استخدام ملحقات أخرى حدوث ضرر للجهاز، وبالتالي يتعرض المستخدم لأي مخاطر محتملة.

الحرارة والكهرباء

- تحقق بأن الجهد الكهربي هو ذاته الموضح في لوحة النوع على الجهاز قبل الاستخدام.
- قم بوضع قابس الجهاز في مقبس جداري مؤرض.
- قم بفك قابس الجهاز من المقبس دائماً عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.
- قم بفك قابس الجهاز من المقبس بإمساك القابس وسحبه، وليس بسحب سلك التيار.
- لا تسحب سلك التيار لتحريك الجهاز أو إزالة القابس من مقبس الحائط.
- لاتقم باستخدام الجهاز إذا تعرض أي من سلك التيار أو الجهاز لضرر. لتجنب أي مواقف خطيرة ،قم بارسال الجهاز لقسم الخدمات. يمكن استبدال سلك التيار التالف فقط بواسطة قسم الصيانة لدينا، حيث تتوفر الأدوات الخاصة بالإصلاح.
- تأكد بأن الجهاز وسلك التيار لا يلامسان مصادر الحرارة، مثل موقد ساخن أو لهب مكشوف.

PRINCESS

- تأكد بأن سلك التيار والقابس لا يلامسان الماء.
- يجب توخي الحذر عند ملامسة الجهاز وأجزاءه. قم بترك الجهاز ليبرد قبل لمسه. سيصبح الجهاز ومختلف أجزاءه ساخناً أثناء الاستخدام.
- لتجنب خطر نشوب حريق، يجب أن يتمكن الجهاز من تسريب الحرارة التي ينتجها. تأكد من وجود مساحة كافية حول الجهاز، وعدم اتصاله بمواد سريعة الاشتعال. يجب عدم تغطية الجهاز.

أثناء الاستخدام

- لاتقم باستخدام الجهاز في الأماكن المكشوفة.
- لا تقم باستخدام الجهاز في غرفة رطبة.
- قم بوضع الجهاز على سطح ثابت ومستو بحيث لا يمكن أن يسقط.
- لا تسمح بتدلي سلك التيار من حافة أحد أسطح المطبخ أو طاولة.
- تأكد بأن يديك جافتين عند لمس الجهاز أو سلك التيار أو القابس.
- قم بايقاف تشغيل الجهاز وأزل القابس من المقبس في حالة حدوث عطل أثناء الاستخدام، وقبل تنظيف الجهاز أو تركيب ملحق أو إزالته، أو تخزين الجهاز بعد الاستخدام.
- لا تقم بترك الجهاز دون مراقبة أثناء الاستخدام.
- احتفظ بالجهاز بعيدًا عن متناول الأطفال الصغار. الجهاز يصبح ساخنا اثناء الاستخدام.
- لاتقم بتحريك الجهاز أثناء تشغيله أو بينما لا يزال ساخناً. قم بإيقاف تشغيل الجهاز، وانتظر حتى يبرد قبل نقله.
- لا تقم باستخدام الجهاز بالقرب من مصدر حرارة آخر. تأكد بأن الأجزاء الساخنة لا تلامس المواد سريعة الاشتعال، مثل المناشف.
- يمكن أن تصبح بعض الأجزاء ساخنة. لكي تتجنب التعرض للإصابة بحروق، لا تلمس الأجزاء الساخنة من الجهاز.
- لا تقم باستخدام أدوات حادة في لوح التسخين، مثل الملاعق المعدنية والسكاكين والشوك. حيث أن هذه الأدوات تضر بالطبقة المضادة للالتصاق.
- لا تغمر الجهاز أو السلك أو القابس في الماء أو أي سائل آخر.
- لوح التسخين بالجهاز يحتوي على مادة مضادة للالتصاق PTFE. عند تسخين هذه الطبقة، فقد يتصاعد عنها مقادير صغيرة من الغازات والتي قد تكون مضرة للأشخاص. ولكن، وجد أن الجهاز العصبي للطيور حساساً تماماً لهذه الغازات ولهذا السبب لا يجب استخدام هذا الجهاز بالقرب من الطيور (على سبيل المثال، الطيور الاستوائية مثل الببغاء).
- لا تمسك بالجهاز إذا سقط في الماء اثناء تشغيله. قم بفك القابس من المقبس فورًا. لا تستخدم الجهاز مرة أخرى.
- نظف الجهاز جيداً بعد الاستخدام (انظر "الصيانة والتنظيف").

إرشادات ألوان الأسلاك في المملكة المتحدة

لقد تم تلوين الأسلاك المستخدمة في سلك التيار وفقاً للرموز التالية:

أزرق	متعادل
بني	ذو شحنة كهربية
أخضر/ أصفر	أرضي

حيث أن ألوان الأسلاك المستخدمة في سلك التيار لهذا الجهاز قد تختلف مع علامات الألوان التي تعرّف الأطراف في القابس الخاص بك، فاتبع التالي:

- السلك باللون الأزرق يجب أن يوصّل بالطرف الذي يحمل الحرف N أو باللون الأسود.
- السلك باللون البني يجب أن بالطرف الذي يحمل الحرف L أو باللون الأحمر.

- **السلك باللون الأخضر والأصفر يجب توصيله بالطرف الأرضي الذي يحمل الحرف E أو (رمز الأرضي) أو الملون باللون الأخضر والأصفر.**

تحذير: هذا الجهاز يجب أن يكون موصل بطرف مؤرض

إذا تم استخدام قابس ١٣ أمبير مع هذا الجهاز فيجب تثبيت مصهر من نوع ٥ أمبير. إذا تم استخدام أي نوع قابس آخر فيجب تثبيت مصهر من نوع ١٥ أمبير في القابس أو في لوحة التوزيع.

البيئة

تخلص من مواد التغليف، مثل البلاستيك والعلب، في حاويات النفايات المناسبة.

يجب التأكد من إعادة استخدام الجهاز إذا أردت التخلص منه في حين أنه لا يزال يعمل بشكل جيد أو يحتاج إلى إصلاحات طفيفة.

عندما يصل الجهاز إلى نهاية عمره الافتراضي فيجب التخلص منه بطريقة مسئولة، وذلك بالتأكد من إعادة استخدام الجهاز أو أجزاء منه. لا تتخلص من الجهاز في نفايات غير مصنفة؛ بل سلمها إلى المحل أو إلى موقع تجميع معروف. اتصل بالمجلس المحلي للحصول على معلومات حول أنظمة التلقي والتجميع في منطقتك.

تلميحات للطهي

خليط فطائر بوفورتيجه الهولندية (الوصفة الاساسية)

لعمل حوالي ١٥٠ فطيرة بوفورتيجيس:

- علبة واحدة من خليط فطائر بوفورتيجيس الهولندية
- ٠٫٨ لتر من الحليب.
- ٢ بيضات
- ٣ ملاعق من الزيت

ضع اللبن في إناء خلط وقم بإضافة الخليط. قم بخلط المكونات معاً إلى أن تصبح متجانسة باستخدام خلاط أو خفاقة. قم بخلط البيض والزيت مع الخليط. قم بتسخين صحن تحضير فطائر بوفورتيجيس الهولندية وادهن الصحن باستخدام كمية قليلة من الزيت. قم بطهي فطائر بوفورتيجه الهولندية وقم بتقديميهم مع السكر الناعم.

وصفة فطائر بوفورتيجيس الهولندية التقليدية.

- ١٢٥ جرام من الدقيق.
- ١٢٥ جرام من دقيق الحنطة السوداء (يمكنك ايضا استخدام الدقيق العادي بدلا من دقيق الحنطة السوداء،ولكنك سوف تفقد القليل من النكهة المميزة لفطائر بوفورتيجيس الهولندية.
- ١ بيضة
- ٢٥٠ مللتر من اللبن
- حوالي ٢٥٠ مللتر من الماء
- ١٥ جرام من الخميرة الطازجة (أو ١ كيس من الخميرة الجافة).
- ٥٠ جرام زبدة منصهرة.
- ملح (عند استخدام زبد بدون ملح)

قم باذابة الخميرة في ٣ ملاعق من اللبن الفاتر. قم بخلط الدقيق مع دقيق الحنطة السوداء. قم بتحضير خليط ناعم من الدقيق،الخميرة،اللبن والماء (يجب أن يكون الخليط متماسك بحيث لا يكون سائل ولا كثيف جدا :قم بضبط كمية الماء المطلوبة). قم بتقليب الملح، الزبد المنصهرة والبيض المخفوق مع الخليط. يجب أن يكون الخليط فاتر. قم بوضع الخليط في مكان دافئ بعد تغطيته بمناشف مبللة (بالهواء في شعاع الشمس أو في الفرن في ٥٠ م°) ثم اتركه يرتفع على الاقل لمدة ٣٠ دقيقة.

تشكيلات:

يمكنك صنع تشكيلات لا حصر لها من فطائر بوفورتيجه الهولندية. فطائر بوفورتيجيس الهولندية ليست لذيذة فقط مع السكر الناعم ولكن ايضا مع القشدة والآيس كريم.

وماذا عن فطائر بوفورتيجيس الهولندية المحشوة؟ أولا قم بسكب طبقة من الخليط في الفتحات في لوح التسخين. قم بوضع كمية صغيرة من الحشو على القمة ثم املء الجزء المتبقي من الفتحات بالخليط.

الحشو يمكن أن يكون على سبيل المثال: الزبيب, المربى أو قطع صغيرة من الفاكهة الطازجة.

يمكنك ايضا ان تستخدم الجبن او شرائح من لحم الخنزير المملح.